

# Allergie- und Sonderkostplan

Falls Ihr Kind an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leidet, welche hier nicht aufgeführt wird, setzen Sie sich bitte mit unserer Küchenleitung in Verbindung. Wir erarbeiten dann mit Ihnen eine individuelle Speisenfolge.

**Bergmann's Menü- & Partyservice**  
**Ringstraße 4, 06369 Köthen OT Löbnitz**

23. Kalenderwoche	Lactoseintoleranz A1 	Glutenfrei A3 	Eifrei A4 	Nüsse/Schalenfr. A5 	vegetarisch A9 	ohne_Schwein A10 
<b>Mo, 02.06.25</b>	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Würstchen Info: - BE (2,3 , h,s)	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Würstchen Info: - BE (2,3 , h,s)	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Würstchen Info: - BE (2,3 , h,s)	Kartoffelsuppe mit Gemüseeinlage und Würstchen Info: - BE (2,3 , h,s)	Tomaten-Käsesoße mit Vollkorn-Nudeln, dazu Obst BE (-, e,f,m)	Tomaten-Käsesoße mit Vollkorn-Nudeln, dazu Obst BE (-, e,f,m)
<b>Di, 03.06.25</b>	Hühnerfrikassee (Hähnchenbrustfleisch) mit buntem Gemüse und Langkornreis, Gurkensalat Info: Hühnerfrikassee ohne Butter und Sahne BE (-, a,e,h,i,m,o,p,q)	Hühnerfrikassee (Hähnchenbrustfleisch) mit buntem Gemüse und Langkornreis, Gurkensalat Info: Hühnerfrikassee mit Reismehl BE (-, a,e,f,h,i)	Hühnerfrikassee (Hähnchenbrustfleisch) mit buntem Gemüse und Langkornreis, Gurkensalat Info: Hühnerfrikassee eifrei BE (-, e,f,h,i,m,o,p,q)	Hühnerfrikassee (Hähnchenbrustfleisch) mit buntem Gemüse und Langkornreis, Gurkensalat Info: - BE (-, a,e,f,h,i,m,o,p,q)	Veg. Schnitzel, Soße, Blumenkohlgemüse und Salzkartoffeln BE (-, a,e,f,m)	Hühnerfrikassee (Hähnchenbrustfleisch) mit buntem Gemüse und Langkornreis, Gurkensalat BE (-, a,e,f,h,i,m,o,p,q)
<b>Mi, 04.06.25</b>	Alaska-Seelachsfilet „natur“, Dillsoße und gem. Vollkornreis, dazu Möhren-Rohkost Info: Dillsoße ohne Butter und Sahne BE (-, b,h,m)	Alaska-Seelachsfilet „natur“, Dillsoße und gem. Vollkornreis, dazu Möhren-Rohkost Info: Dillsoße mit Reismehl BE (-, b,f,h)	Alaska-Seelachsfilet „natur“, Dillsoße und gem. Vollkornreis, dazu Möhren-Rohkost Info: - BE (-, b,f,h,m)	Alaska-Seelachsfilet „natur“, Dillsoße und gem. Vollkornreis, dazu Möhren-Rohkost Info: - BE (-, b,f,h,m)	Gemüse-Dino, Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse BE (-, a,f,h,k,m,o)	Alaska-Seelachsfilet „natur“, Dillsoße und gem. Vollkornreis, dazu Möhren-Rohkost BE (-, b,f,h,m)
<b>Do, 05.06.25</b>	Geflügel-Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Info: Bayrisch Kraut ohne Butter BE (-, a,e,g,h,i,k,m,o,p,q)	Geflügel-Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Info: mit glutenfreier Soße, Bayrisch Kraut mit Reismehl BE (-, a,e,f,g,h,i,k)	Geflügel-Bratwurst, Soße, Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln Info: mit eifreier Soße BE (-, e,f,g,h,i,k,m,o,p,q)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst Info: - BE (-, a,f,i,m)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst BE (-, a,f,i,m)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst BE (-, a,f,i,m)
<b>Fr, 06.06.25</b>	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlrhokost Info: Kapernsoße ohne Butter und Sahne BE (3, a,h,m,o,p,q,s)	Klare Gemüsesuppe mit Eieinlage und Bio-Brötchen Info: kein Brötchen, dafür Obst BE (-, a,d,e,f,g,h,k)	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlrhokost Info: Kochklops ohne Ei BE (3, f,h,m,o,p,q,s)	Kochklops in Kapernsoße und Salzkartoffeln, dazu Rotkohlrhokost Info: - BE (3, a,f,h,m,o,p,q,s)	Klare Gemüsesuppe mit Eieinlage und Bio-Brötchen BE (-, a,d,e,f,g,h,k,m,p)	Klare Gemüsesuppe mit Eieinlage und Bio-Brötchen BE (-, a,d,e,f,g,h,k,m,p)

Allergene sind für die Meisten von uns überhaupt nichts Schlimmes, aber für einige stellt dies eine wichtige Info dar. Sollten sie eine bekannte Allergie haben, suchen sie bitte das Gespräch mit unserem Küchenteam, damit wir ihnen bei der Zusammenstellung ihres Speiseplans behilflich sein können.

**Hinweis:**  
 Die Kennzeichnungen auf unseren Speiseplänen beruhen auf den Informationen der Hersteller und Lieferanten. Daher können wir auch nicht vollständig ausschließen, dass diese Inhalts- und Zusatzstoffe in unseren Speisen enthalten sind. Auch aufgrund der Herstellungsprozesse in unseren Küchen kann trotz größter Sorgfalt und umfangreichen, regelmäßigen Schulungen nicht immer ausgeschlossen werden, dass Inhaltsstoffe vermischt werden oder Kreuzkontaminationen auftreten.  
 Wir übernehmen daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.  
 Weiter Infos unter: [sonderkost.bergmanns.de](http://sonderkost.bergmanns.de)

- | Allergene                    | Zusatzstoffe                |
|------------------------------|-----------------------------|
| a) Ei                        | 1) mit Farbstoff            |
| b) Fisch                     | 2) mit Konservierungsmittel |
| c) Krebstiere                | 3) mit Antioxidationsmittel |
| d) Erdnüsse                  | 4) mit Geschmacksverstärker |
| e) Soja                      | 5) geschwefelt              |
| f) Milch                     | 6) geschwärzt               |
| g) Schalenfrüchte            | 7) gewachst                 |
| h) Sellerie                  | 8) mit Phosphat             |
| i) Senf                      | 9) mit Süßstoff             |
| k) Sesamsamen                | 10) mit Alkohol zubereitet  |
| m) Weizen                    |                             |
| o) Roggen                    |                             |
| p) Gerste                    |                             |
| q) Hafer                     |                             |
| r) Dinkel                    |                             |
| t) Kamut-Hybridstämme        |                             |
| u) Schwefeldioxid und Sulfit |                             |
| w) Lupine                    |                             |
| x) Weichtiere                |                             |
| s) Schwein                   |                             |