

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

31. Kalender- woche	Lactoseintoleranz A1 	Glutenfrei A3 	Eifrei A4 	Nüsse/Schalenfr. A5 	vegetarisch A9 	ohne_Schwein A10 
Mo, 28.07.25	Hoki-Fischfilet „mehliert“, Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Obst Info: Kräutersoße ohne Butter und Sahne, mit Kartoffeln BE (3, b,h,i,m)	Grüne Bohnensuppe mit Fleischinlage, dazu ein Dessert Info: Grüne Bohnensuppe mit Reismehl, dazu Obst BE (2,3,8, f,h,i,s)	Hoki-Fischfilet „mehliert“, Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Obst Info: - BE (3, b,f,h,i,m)	Grüne Bohnensuppe mit Fleischinlage, dazu ein Dessert Info: kein Dessert, dafür Obst BE (2,3,8, f,h,i,m,s)	Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis BE (-, h,i,m)	Hoki-Fischfilet „mehliert“, Kräutersoße und Kartoffelpüree, dazu Obst BE (3, b,f,h,i,m)
Di, 29.07.25	Hackfleischsoße Bologneseart mit Gabelspaghetti Info: - BE (-, a,e,i,k,m,s,w)	Senfsoße mit gek. Ei und Salzkartoffeln, dazu Möhren-Rohkost Info: Senfsoße mit Reismehl BE (-, a,f,i)	Hackfleischsoße Bologneseart mit Gabelspaghetti Info: mit eifreien Nudeln BE (-, e,i,k,m,s,w)	Senfsoße mit gek. Ei und Salzkartoffeln, dazu Möhren-Rohkost Info: - BE (-, a,f,i,m)	Senfsoße mit gek. Ei und Salzkartoffeln, dazu Möhren-Rohkost BE (-, a,f,i,m)	Senfsoße mit gek. Ei und Salzkartoffeln, dazu Möhren-Rohkost BE (-, a,f,i,m)
Mi, 30.07.25	Rindergeschnetzeltes mit Bio-Mischgemüse und gem. Vollkorn-Reis Info: Mischgemüse ohne Butter BE (-, i,m)	Rindergeschnetzeltes mit Bio-Mischgemüse und gem. Vollkorn-Reis Info: Rindergeschnetzeltes mit Reismehl, Gemüse naturell BE (-, f,i)	Rindergeschnetzeltes mit Bio-Mischgemüse und gem. Vollkorn-Reis Info: - BE (-, f,i,m)	Rindergeschnetzeltes mit Bio-Mischgemüse und gem. Vollkorn-Reis Info: - BE (-, f,i,m)	Gemüse-Dino, Tomatensoße und Bulgur mit Gemüse BE (-, a,f,h,k,m,o)	Rindergeschnetzeltes mit Bio-Mischgemüse und gem. Vollkorn-Reis BE (-, f,i,m)
Do, 31.07.25	Jägerschnitzel (unpanierte Jagdwurstscheibe), Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Info: Erbsengemüse ohne Butter BE (2,3, h,i,m,s)	Tomaten-Mozzarella-Soße mit Bio-Nudeln, dazu Obst Info: Tomatensoße mit Reismehl, mit glutenfreien Nudeln BE (-, e,f,i,w)	Jägerschnitzel (unpanierte Jagdwurstscheibe), Soße, Erbsengemüse und Salzkartoffeln Info: - BE (2,3, f,h,i,m,s)	Tomaten-Mozzarella-Soße mit Bio-Nudeln, dazu Obst Info: - BE (-, e,f,i,m,w)	Gemüse-Frikadelle, Petersiliensoße und Salzkartoffeln BE (3, a,f,m)	Tomaten-Mozzarella-Soße mit Bio-Nudeln, dazu Obst BE (-, e,f,i,m,w)
Fr, 01.08.25	Erbsensuppe (Schälerbsen) mit Würstchen Info: - BE (2,3,8, h,i,s)	Putengulasch mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln Info: Putengulasch mit Reismehl, Möhrengemüse mit Reismehl BE (-, f)	Erbsensuppe (Schälerbsen) mit Würstchen Info: - BE (2,3,8, h,i,s)	Putengulasch mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln Info: - BE (-, f,m)	Blumenkohl-Stern, Käsesoße und Vollkorn-Nudeln BE (-, a,e,f,h,m)	Putengulasch mit Möhrengemüse und Salzkartoffeln BE (-, f,m)

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 vermisch werden oder Kreuzkontaminationen auftreten.
 Wir übernehmen daher keine Haftung für die Vollständigkeit der aufgeführten Inhaltsstoffe.
 Weiter Infos unter:
sonderkost.bergmanns.de

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