

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

35. Kalenderwoche	Lactoseintoleranz A1 	Glutenfrei A3 	Eifrei A4 	Nüsse/Schalenfr. A5 	vegetarisch A9 	ohne_Schwein A10 
Mo, 25.08.25	Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert Info: kein Dessert, dafür Obst BE (-, a,h,m)	Rindergeschnetzeltes mit Bio-Mischgemüse und gem. Vollkorn-Reis Info: Rindergeschnetzeltes mit Reismehl, BIO-Mischgemüse 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-Curry mit Kokosmilch und Basmatireis BE (-, h,i,m)	Rindergeschnetzeltes mit Bio-Mischgemüse und gem. Vollkorn-Reis BE (-, f,i,m)
Di, 26.08.25	Tomatensoße mit Jagdwurst und Hörnchen Info: - BE (2,3, a,e,i,k,m,s,w)	Tomatensoße mit Jagdwurst und Hörnchen Info: Tomatensoße mit Reismehl, mit glutenfreien Nudeln BE (2,3, a,e,i,k,s,w)	Tomatensoße mit Jagdwurst und Hörnchen Info: mit eifreien Nudeln BE (2,3, e,i,k,m,s,w)	Tomatensoße mit Jagdwurst und Hörnchen Info: - BE (2,3, a,e,i,k,m,s,w)	Germknödel mit Kirschoße BE (1,2, a,e,f,m,o,p,q)	Alaska-Seelachsfilet „natur“, Kräutersoße und Salzkartoffeln, dazu Möhren-Rohkost BE (-, b,f,h,m)
Mi, 27.08.25	Juliennegemüse in Rahmsoße mit Bio-Nudeln, dazu ein Dessert Info: Rahmsoße ohne Butter und Sahne, kein Dessert, dafür Obst BE (3, e,h,i,m,w)	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree und Gurkensalat Info: Wurstgulasch mit Reismehl BE (2,3, f,i,s)	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree und Gurkensalat Info: - BE (2,3, f,i,m,s)	Wurstgulasch mit Kartoffelpüree und Gurkensalat Info: - BE (2,3, f,i,m,s)	Juliennegemüse in Rahmsoße mit Bio-Nudeln, dazu ein Dessert BE (3, e,f,h,i,m,w)	Juliennegemüse in Rahmsoße mit Bio-Nudeln, dazu ein Dessert BE (3, e,f,h,i,m,w)
Do, 28.08.25	Schweinebraten, Soße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln Info: - BE (2,3, i,m,s)	Buntes Eierfrikassee mit Salzkartoffeln, dazu Obst Info: Buntes Eierfrikassee mit Reismehl BE (-, a,f,i)	Schweinebraten, Soße, Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln Info: - BE (2,3, i,m,s)	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)
Fr, 29.08.25	Geflügel-Frikadelle, Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Info: Kohlrabi-Möhrengemüse ohne Butter BE (-, a,e,h,i,k,m,o,p,q)	Klare Gemüsesuppe mit Eieinlage und Quarkspeise Info: keine Quarkspeise, dafür Obst BE (1, a,e,f,h)	Geflügel-Frikadelle, Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Info: mit Hähnchenbrust natur BE (-, e,f,h,i,k,m,o,p,q)	Geflügel-Frikadelle, Soße, Kohlrabi-Möhrengemüse und Salzkartoffeln Info: - BE (-, a,e,f,h,i,k,m,o,p,q)	Klare Gemüsesuppe mit Eieinlage und Quarkspeise BE (1, a,e,f,h,m,o,p,q)	Klare Gemüsesuppe mit Eieinlage und Quarkspeise BE (1, a,e,f,h,m,o,p,q)

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 | 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 Sulfite | |
| w) Lupine | |
| x) Weichtiere | |
| s) Schwein | |