

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

8. Kalender- woche	Lactoseintoleranz A1 	Glutenfrei A3 	Eifrei A4 	Nüsse/Schalenfr. A5 	vegetarisch A9 	ohne_Schwein A10 	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, regelmäßiger 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 <table><tr><th>Allergene</th><th>Zusatzstoffe</th></tr><tr><td>a) Ei</td><td>1) mit Farbstoff</td></tr><tr><td>b) Fisch</td><td>2) mit Konservierungsmittel</td></tr><tr><td>c) Krebstiere</td><td>3) mit Antioxidationsmittel</td></tr><tr><td>d) Erdnüsse</td><td>4) mit Geschmacksverstärker</td></tr><tr><td>e) Soja</td><td>5) geschwefelt</td></tr><tr><td>f) Milch</td><td>6) geschwärzt</td></tr><tr><td>g) Schalenfrüchte</td><td>7) gewachst</td></tr><tr><td>h) Sellerie</td><td>8) mit Phosphat</td></tr><tr><td>i) Senf</td><td>9) mit Süßstoff</td></tr><tr><td>k) Sesamsamen</td><td>10) mit Alkohol zubereitet</td></tr><tr><td>m) Weizen</td><td></td></tr><tr><td>o) Roggen</td><td></td></tr><tr><td>p) Gerste</td><td></td></tr><tr><td>q) Hafer</td><td></td></tr><tr><td>r) Dinkel</td><td></td></tr><tr><td>t) Kamut-Hybridstämme</td><td></td></tr><tr><td>u) Schwefeldioxid und Sulfite</td><td></td></tr><tr><td>w) Lupine</td><td></td></tr><tr><td>x) Weichtiere</td><td></td></tr><tr><td>s) Schwein</td><td></td></tr></table>	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	
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																																																	
Mo, 16.02.26	Buchstaben-Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert Info: Obst statt Dessert BE (-, a,e,h,i,k,m,w)	Eierragout mit buntem Gemüse und Kartoffeln, dazu ein Dessert Info: Eierragout mit Reismehl,Obst statt Dessert BE (-, a,f,i)	Veg. Hackbällchen, Soße, Mischgemüse und Kartoffeln Info: - BE (-, f,i,m)	Buchstaben-Nudelsuppe mit buntem Gemüse und Hühnerfleisch, dazu ein Dessert Info: Obst statt Dessert BE (-, a,e,f,h,i,k,m,w)	Eierragout mit buntem Gemüse und Kartoffeln, dazu ein Dessert Info: - BE (-, a,f,i,m)	Eierragout mit buntem Gemüse und Kartoffeln, dazu ein Dessert Info: - BE (-, a,f,i,m)																																											
Di, 17.02.26	Schweineschnitzel, Soße, Blumenkohlgemüse und Kartoffeln Info: Schnitzel 60 g,Blumenkohlgemüse ohne Butter BE (1, a,h,i,m,s)	Fischtopf (Wildlachswürfel mit Gemüse in Kräutersoße) und Püree, dazu Obst Info: Fischtopf mit Reismehl BE (3, b,f,h)	Fischtopf (Wildlachswürfel mit Gemüse in Kräutersoße) und Püree, dazu Obst Info: - BE (3, b,f,h,m)	Fischtopf (Wildlachswürfel mit Gemüse in Kräutersoße) und Püree, dazu Obst Info: - BE (3, b,f,h,m)	Curry-Gemüse-Reispfanne mit Ei, dazu Gurkensalat Info: - BE (-, a,h,m)	Fischtopf (Wildlachswürfel mit Gemüse in Kräutersoße) und Püree, dazu Obst Info: - BE (3, b,f,h,m)																																											
Mi, 18.02.26	Buntes Hühnerfrikassee (Brustfleisch) mit Kartoffeln und Gurkensalat Info: Frikassee ohne Butter und Sahne BE (-, a,e,h,i,m,o,p,q)	Buntes Hühnerfrikassee (Brustfleisch) mit Kartoffeln und Gurkensalat Info: Hühnerfrikassee mit Reismehl BE (-, a,e,f,h,i)	Buntes Hühnerfrikassee (Brustfleisch) mit Kartoffeln und Gurkensalat Info: - BE (-, e,f,h,i,m,o,p,q)	Buntes Hühnerfrikassee (Brustfleisch) mit Kartoffeln und Gurkensalat Info: - BE (-, a,e,f,h,i,m,o,p,q)	Spinat-Karotten-Rösti in Rahmsoße mit fr. Petersilie und Kartoffeln Info: - BE (3, a,e,f,h,i,m,o)	Buntes Hühnerfrikassee (Brustfleisch) mit Kartoffeln und Gurkensalat Info: - BE (-, a,e,f,h,i,m,o,p,q)																																											
Do, 19.02.26	Würstchenscheiben in Tomatensoße und Nudeln, dazu Obst Info: - BE (2,3, a,e,h,i,k,m,u,s,w)	Würstchenscheiben in Tomatensoße und Nudeln, dazu Obst Info: Tomatensoße mit Reismehl,glutenfreie Nudeln BE (2,3, a,e,h,i,k,s,w)	Würstchenscheiben in Tomatensoße und Nudeln, dazu Obst Info: Kd 1 mit eifreien Nudeln BE (2,3, e,h,i,k,m,u,s,w)	Würstchenscheiben in Tomatensoße und Nudeln, dazu Obst Info: - BE (2,3, a,e,h,i,k,m,u,s,w)	Buntes Gemüse mit holl. Soße und Püree mit Schnittlauch, dazu ein Dessert Info: - BE (3, a,f,h,m)	Buntes Gemüse mit holl. Soße und Püree mit Schnittlauch, dazu ein Dessert Info: - BE (3, a,f,h,m)																																											
Fr, 20.02.26	Putenragout mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Info: Erbsen-Maisgemüse ohne Butter BE (-, m)	Putenragout mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Info: Putenragout mit Reismehl,Erbsen-Maisgemüse naturell BE (-, f)	Putenragout mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Info: - BE (-, f,m)	Putenragout mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Info: - BE (-, f,m)	Klare Gemüsesuppe mit Eieinlage, dazu eine Brotscheibe und Obst Info: - BE (-, a,h,k,m,o,p,q)	Putenragout mit Erbsen-Maisgemüse und Kartoffeln Info: - BE (-, f,m)																																											