MEISTER Küche

...frisch auf den Tisch

Menüservice **„Essen auf Rädern“** Lieferservice von **Montag bis Freitag**

Wünschen Sie auch ein Menü am Wochenende , dann kreuzen Sie es bitte mit an. Ihre Wochenend-Menüs werden Ihnen am Freitag ins Haus geliefert.

Telefonische Beratung: Mo-Fr von **10 Uhr** bis **14 Uhr**

Tel.: 0201 8675170 oder **Mobil: 0151 44903191**

Seniorenverpflegung / Schulverpflegung / Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom 18.08.25 bis 22.08.25

	Montag, 18.08.25		
☐	Grüne Bandnudeln in Tomatenbasilikumsauce und Parmesan	A1,B	**9,00€**
☐	Senfrahmgeschnetzeltes mit Salzkartoffeln dazu Gemüse	F	**9,50€**
☐	Schaschlikpfanne Schwein mit Paprika auf Makkaroni	A1,F,6	**9,50€**
	Dienstag, 19.08.25		
☐	Zanderfilet dazu Bärlauchrisotto mit Ofengemüse	F,8	**11,00€**
☐	Grüner Bohneneintopf mit Bratbällchen	F,A1,B,8	**9,00€**
☐	Schnitzel mit Hollandaisesauce und Bratkartoffeln	A1,B,F,8	**9,50€**
	Mittwoch, 20.08.25		
☐	Zwei Wiener Würstchen mit hausgemachtem Kartoffelsalat	6,F	**9,00€**
☐	Frische Bratwurst mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree	F	**9,50€**
☐	Bergmanns-Eintopf mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Lauch	B,8	**9,00€**
	Donnerstag, 21.08.25		
☐	Frischer Wirsingeintopf mit Bratwurst	6,F	**9,00€**
☐	Schweinebraten mit Buttergemüse und Kartoffeln	F	**10,90€**
☐	Filetspitzen in Champignonrahmsauce mit Nudeln	A1,B,F,8	**9,50€**
	Freitag, 22.08.25		
☐	Erbsensuppe mit Brüh- oder Mettwurst	4,6	**7,50€**
☐	Fischfilet paniert und gebraten mit Remoulade Petersilienkartoffeln	A1,F,B	**10,50€**
	Samstag, 23.08.25		
☐	Erbsensuppe mit Brüh- oder Mettwurst	4,6	**7,50€**
	Sonntag, 24.08.25		
☐	Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen	A1,F	**10,90€**

Bitte tragen Sie hier Ihre Adresse ein:

Name:

Straße:

Tel.

Wenden für Salate, Dessert

Meister-Küche – Frintroper Str. 335 – 45359 Essen – info@meisterkueche-reichard.de – Mobil: 0151 44903191

Änderungen vorbehalten

Bitte wählen sie eine **Ergänzung** zu den **bestellten Speisen** aus.

Montag, 18.08.25

☐	Tomatensalat		**1,80€**
☐	Tomaten-Bohnen-Salat mit Petersilie		**4,90€**
☐	Schoko Pudding	F,8	**1,50€**

Dienstag, 19.08.25

☐	Möhrensalat		**1,80€**
☐	Thunfischsalat mit Gurken, Eiern und Zwiebeln	F,B	**5,20€**
☐	Ein Stück Käsekuchen	A1,B,F,8	**2,90€**

Mittwoch, 20.08.25

☐	Krautsalat		**1,50€**
☐	Eiersalat Eier in Scheiben, mit Schnittlauch Joghurt-Dressing	F,B	**4,90€**
☐	Frucht-Joghurt	F,8	**1,20€**

Donnerstag, 21.08.25

☐	Tomatensalat	F	**1,80€**
☐	Bauernsalat mit Feta groß	F	**5,20€**
☐	Saftiger Schoko Brownie	A1,B,F,8	**2,90€**

Freitag, 22.08.25

☐	Gurkensalat		**1,80€**
☐	Caesar Salad mit Croutons und Parmesan mit Hähnchenstreifen	F	**5,20€**
☐	Frucht-Joghurt	F,8	**1,20€**

Dr. Berns LABORATORIUM

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns seit September 2017 in der

Meisterküche Reichard
Frintroper Str. 335
45359 Essen

- jährlich Produktproben mikrobiologisch untersucht und
- jährlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

Ergebnisse im Jahr 2021:

Produktproben	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
gute bis sehr gute Ergebnisse	***gute bis sehr gute Ergebnisse***

Die Meisterküche Reichard führt betriebliche Eigenkontrollen, wie Wareneingangsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der Meisterküche Reichard werden von uns gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII in Fragen der Lebensmittelhygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im Juli 2021

Dr. Georg Berns

Dr. Berns Laboratorium GmbH & Co.KG
Bendschenweg 36
47506 Neukirchen-Vluyn
Tel 02845/9845-0
Fax 02845/9845-169
Mail info@drberns.de
Web www.drberns.de

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.

Verzeichnis der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene in Speisen

Zur Kennzeichnung auf Speisekarten und / oder offiziellen Aushängen

Nummer in Speisekarte	Zusatzstoff und verwendete Zutat
1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	geschwefelt
6	mit Phosphat
7	mit Süßungsmittel(n)
8	mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
9	mit Milcheiweiß
Buchstabe in Speisekarte	**Allergen**
A	enthält Gluten: A1=Weizen A2=Roggen A3=Gerste A4=Hafer
B	enthält Ei
C	enthält Fisch
D	enthält Erdnuss
E	enthält Soja
F	enthält Milch/ Laktose
G	enthält Schalenfrucht; G1=Mandeln G2= Haselnuss G3=Walnuss G4=Kaschunuss G5=Pecanuss G6=Paranuss G7=Pistazie G8=Macadamianuss G9=Queenslandnuss
H	enthält Sellerie
I	enthält Senf