

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

Montag, 08.09.25 Speiseplan vom 08.09.25 bis 14.09.25

<input type="checkbox"/>	Milchreis mit heißen Kirschen	F,2,8	9,00€
<input type="checkbox"/>	Putengulasch in Rahmsauce mit Spiralnudeln	F,A1,B	9,50€
<input type="checkbox"/>	Omelette mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree	B,F	9,50€

Dienstag, 09.09.25

<input type="checkbox"/>	Kohlrabieintopf mit Schweinerücken		9,50€
<input type="checkbox"/>	Kassler auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	F	9,50€
<input type="checkbox"/>	Wirsingroulade mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	F,2	9,00€

Mittwoch, 10.09.25

<input type="checkbox"/>	Putencurry in fruchtiger Sauce mit Reis	2	9,50€
<input type="checkbox"/>	Züricher Geschnetzeltes mit Champignons mit Spätzle	A1,B,F	9,50€
<input type="checkbox"/>	“Asiapfanne“ Spaghetti mit Wok-Gemüse, Hähnchen und Sojasauce	A1,B,E	9,50€

Donnerstag, 11.09.25

<input type="checkbox"/>	Weißkohleintopf mit Bratbällchen		9,50€
<input type="checkbox"/>	Schweinegulasch mit Rosenkohl und Kartoffelpüree	F	9,50€
<input type="checkbox"/>	Gyros mit Balkanreis und Zaziki	F,2	9,50€

Freitag, 12.09.25

<input type="checkbox"/>	Graupensuppe mit Wiener Würstchen	F,2	8,00€
<input type="checkbox"/>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	A1,B,F	10,00€

Samstag, 13.09.25

<input type="checkbox"/>	Graupensuppe mit Wiener Würstchen	F,2	8,00€
--------------------------	-----------------------------------	-----	--------------

Sonntag, 14.09.25

<input type="checkbox"/>	Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree	F,2	10,90€
--------------------------	--	-----	---------------

Bitte tragen Sie hier Ihre Adresse ein:

Name: _____

Straße: _____

Tel. _____

Wenden für Salate, Dessert



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

Montag, 08.09.25

- Tomatensalat 1,80€
- Tomaten-Bohnen-Salat mit Petersilie 4,90€
- Fruchtojoghurt 1,20€ F

Dienstag, 09.09.25

- Möhrensalat 1,80€
- Thunfischsalat mit Gurken, Eiern und Zwiebeln 5,20€ F
- Ein Stück Apfelkuchen 1,50€ F

Mittwoch, 10.09.25

- Krautsalat 1,50€
- Eiersalat in Scheiben mit Schnittlauch und Joghurt-Dressing 4,90€ F,B
- Schokopudding 1,50€ F,8

Donnerstag, 11.09.25

- Tomatensalat 1,80€
- Bauernsalat mit Feta 5,20€
- Quarkspeise mit Beeren 2,90€ 2,3,8,F,A1

Freitag, 12.09.25

- Gurkensalat 1,80€
- Caesar Salat mit Croutons und Parmesan 5,20€ F
- Fruchtojoghurt 1,20€ F

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.

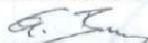
Ergebnisse im Jahr 2021:

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

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