

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 606611 oder Mobil: 0151 68509907

Seniorenverpflegung / Schulverpflegung / Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom 05.01.26 bis 09.01.25

Montag, 05.01.26

<input type="checkbox"/> Schwäbische Maultaschen mit Speck und Spinat, serviert in Sauce	A1,B,H	9,00€
<input type="checkbox"/> Nackenkotlett mit Speckbohnen und Bratkartoffeln		9,90€
<input type="checkbox"/> Spinat mit Rührei und Petersilienkartoffeln	B,F	9,00€

Dienstag, 06.01.26

<input type="checkbox"/> Vegetarischer Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffel		9,00€
<input type="checkbox"/> Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen dazu Reis	F,8	9,50€
<input type="checkbox"/> Blumenkohlaufkraut Holländisch mit Kartoffeln und Schinken	F	9,50€

Mittwoch, 07.01.26

<input type="checkbox"/> Grüner Bohneneintopf mit gegrilltem Rinderhackfleisch		9,50€
<input type="checkbox"/> Schweineleber Berliner Art mit Zwiebeln Äpfel und Kartoffelpüree	A1,B,F	9,50€
<input type="checkbox"/> Kartoffelnudeln, in Butter angebraten dazu Sauerkraut	A1,B,F,8	9,00€

Donnerstag, 08.01.26

<input type="checkbox"/> Grünkohleintopf bürgerlich mit Kasselerbraten	F,2,3	9,50€
<input type="checkbox"/> Schweinegulasch mit Rosenkohl und Schwenkkartoffeln		10,90€
<input type="checkbox"/> Drei Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce	A1,F,B	9,00€

Freitag, 09.01.26

<input type="checkbox"/> Gulaschsuppentopf vom Rind mit Paprika und Kartoffelwürfel		8,50€
<input type="checkbox"/> Lachsfilet in Dill-Sahnesauce dazu Dillkartoffeln und Brokkoli	F,8	11,50€

Samstag, 10.01.26

<input type="checkbox"/> Gulaschsuppentopf vom Rind mit Paprika und Kartoffelwürfel		8,50€
---	--	-------

Sonntag, 11.01.26

<input type="checkbox"/> Rheinischer Sauerbraten mit Kartoffelklößen und Apfelkompost.		10,90€
--	--	--------



Bitte tragen Sie hier Ihre Adresse ein:

Name:

Straße:

Tel.

Bitte wenden für Salate



Bitte wählen sie eine Ergänzung zu den bestellten Speisen aus.

Montag, 05.01.26

<input type="checkbox"/> Tomatensalat		1,80€
<input type="checkbox"/> Nudelsalat mit Fleischbrät und Gemüse	F	4,90€
<input type="checkbox"/> Schoko Pudding	F,8	1,50€

Dienstag, 06.01.26

<input type="checkbox"/> Möhrensalat		1,80€
<input type="checkbox"/> Thunfischsalat mit Gurken, Eiern und Zwiebeln	F,B	5,20€
<input type="checkbox"/> Ein Stück Kirsch-Pudding-Kuchen	A1,B,F,8	2,90€

Mittwoch, 07.01.26

<input type="checkbox"/> Krautsalat		1,50€
<input type="checkbox"/> Kartoffelsalat mit Ei	F,B	4,90€
<input type="checkbox"/> Frucht-Joghurt	F,8	1,20€

Donnerstag, 08.01.26

<input type="checkbox"/> Tomatensalat	F	1,80€
<input type="checkbox"/> Bauernsalat mit Feta groß	F	5,20€
<input type="checkbox"/> Saftiger Apfelkuchen	A1,B,F,8	2,90€

Freitag, 09.01.26

<input type="checkbox"/> Gurkensalat		1,80€
<input type="checkbox"/> Caesar Salad mit Croutons und Parmesan mit Hähnchenstreifen	F	5,20€
<input type="checkbox"/> 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
Frintropener 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

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	geschweifelt
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