

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 09.02.26 bis 13.02.26

Montag, 09.02.26

<input type="checkbox"/> Wirsingeintopf mit Hacksteak	F,8	10,40€
<input type="checkbox"/> Puszta Schnitzel mit Pfannenkartoffeln mild Paprika	8	10,90€
<input type="checkbox"/> Zwei Currywürstchen in fruchtiger Sauce und Brötchen	2,6,8,A1,B	9,90€

Dienstag, 10.02.26

<input type="checkbox"/> Blutwurst nach Berliner Art mit Zwiebeln Äpfeln, Püree und Apfelmus	F,8,2,H,I	10,90€
<input type="checkbox"/> Asiapfanne mit Hähnchengeschnetzeltem, Reis	8	10,40€
<input type="checkbox"/> Pfannkuchen mit Blaubeerfüllung dazu Vanillesoße	F,8,A1,B	9,90€

Mittwoch, 11.02.26

<input type="checkbox"/> Blumenkohl mit Bratkartoffeln und Frikadelle	F,8	10,40€
<input type="checkbox"/> Gefüllte rote Paprikaschote in Tomatensauce mit Reis	F,8	10,90€
<input type="checkbox"/> Bauernsülze mit Kartoffelsalat Remoulade und Gewürzgurke	F,5	9,90€

Donnerstag, 12.02.26

<input type="checkbox"/> Grüner Bohneneintopf mit Bratbällchen	F	9,90€
<input type="checkbox"/> Sauerbraten in Sauce mit Apfelrotkohl Klößen	A1,B,8	11,90€
<input type="checkbox"/> Nürnberger Bratwurst auf dicke Bohnen und Kartoffeln	F,8,6	10,40€

Freitag, 13.02.26

<input type="checkbox"/> Berliner Kartoffelsuppe mit Wienerwürstchen	F,6	9,00€
<input type="checkbox"/> Rheinischer Heringsstipp mit Kartoffeln und Dill	F,8	11,50€

Samstag, 14.02.26

<input type="checkbox"/> Berliner Kartoffelsuppe mit Wienerwürstchen	F,6	9,00€
--	-----	-------

Sonntag, 15.02.26

<input type="checkbox"/> Schweinerückenbraten mit Buttergemüse Kartoffeln	F,8	11,90€
---	-----	--------

Bitte tragen Sie hier Ihre Adresse ein:

Name:

Straße:

Tel.

Bitte wenden



Bitte wählen sie eine Ergänzung zu den bestellten Speisen aus.

Montag, 09.02.26

<input type="checkbox"/> Tomatensalat		2,00€
<input type="checkbox"/> Nudelsalat mit Fleischbrät und Gemüse		5,50€
<input type="checkbox"/> Schoko Pudding	F,8	1,50€

Dienstag, 10.02.26

<input type="checkbox"/> Möhrensalat		2,00€
<input type="checkbox"/> Thunfischsalat mit Gurken, Eiern und Zwiebeln	F,B	5,90€
<input type="checkbox"/> Ein Stück Käsekuchen	A1,B,F,8	2,90€

Mittwoch, 11.02.26

<input type="checkbox"/> Krautsalat	F	2,00€
<input type="checkbox"/> Kartoffelsalat mit Ei	F,B	5,50€
<input type="checkbox"/> Frucht-Joghurt	F,8	1,20€

Donnerstag, 12.02.26

<input type="checkbox"/> Tomatensalat	F	2,00€
<input type="checkbox"/> Bauernsalat mit Feta groß	F	5,50€
<input type="checkbox"/> Saftiger Schoko Brownie	A1,B,F,8	2,90€

Freitag, 13.02.26

<input type="checkbox"/> Gurkensalat		2,00€
<input type="checkbox"/> Caesar Salad mit Croutons und Parmesan mit Hähnchenstreifen	F	5,90€
<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