

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 16.02.26 bis 20.02.26

Montag, 16.02.26

<input type="checkbox"/>	Kartoffelaufbau mit Hackfleisch und Gemüse	B,F,8	10,40€
<input type="checkbox"/>	Hähnchen-Pilzpflanne mit Butterreis	F	10,90€
<input type="checkbox"/>	Eieromlette an Kartoffelpüree und Rahmspinat	F,8,B	9,90€

Dienstag, 17.02.26

<input type="checkbox"/>	Kasseler Nacken auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	F,8,2,3	10,40€
<input type="checkbox"/>	Zwei Schweinerückensteaks mit Pilzrahmsauce und Schwenkkartoffeln	F,5	10,90€
<input type="checkbox"/>	Makkaroni-Broccoli Auflauf in Sahnesauce	A1,B,F	9,90€

Mittwoch, 18.02.26

<input type="checkbox"/>	Mettwurst auf Sauerkraut und Kartoffelpüree	F,5,8	10,40€
<input type="checkbox"/>	Geschnetzeltes in Zwiebelsauce an Kartoffelpüree und Apfelmus	F,8	10,90€
<input type="checkbox"/>	Kaiserschmarren mit Apfelmus	A1,B,F,8	9,90€

Donnerstag, 19.02.26

<input type="checkbox"/>	Grünkohleintopf mit Kasselerbraten	5,F	10,40€
<input type="checkbox"/>	Hackbraten in Sauce mit Rotkohl Salzkartoffeln	A1,B,F,8	10,90€
<input type="checkbox"/>	Roulade in Sauce mit Rotkohl Salzkartoffeln	5,F,8	11,90€

Freitag, 20.02.26

<input type="checkbox"/>	Graupensuppe mit Rindfleischbeilage	5	9,00€
<input type="checkbox"/>	Schollenfilet paniert und gebraten mit Kartoffelpüree mit Rosenkohl	A1,8,F	11,50€

Samstag, 21.02.26

<input type="checkbox"/>	Graupensuppe mit Rindfleischbeilage	5	9,00€
--------------------------	-------------------------------------	---	-------

Sonntag, 22.02.26

<input type="checkbox"/>	Putensteak in Rahmsauce mit Gemüse Rosmarinkartoffeln	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, 16.02.26

<input type="checkbox"/>	Tomatensalat		2,00€
<input type="checkbox"/>	Nudelsalat mit Fleischbrät und Gemüse	F	5,50€
<input type="checkbox"/>	Schoko Pudding	F,8	2,90€

Dienstag, 17.02.26

<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, 18.02.26

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

Donnerstag, 19.02.26

<input type="checkbox"/>	Gurkensalat	F	2,00€
<input type="checkbox"/>	Bauernsalat mit Feta groß	F	5,70€
<input type="checkbox"/>	Saftiger Apfelkuchen	A1,B,F,8	2,90€

Freitag, 20.02.26

<input type="checkbox"/>	Eisbergsalat		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
Frntroper 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. 853/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der Meisterküche Reichard werden von uns gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 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.

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

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