Unser Mittagstisch vom 30. Januar bis 03. Februar 2017

Café Johanneum

	Suppe Nachspeise	Menue 1	Menue 2	Menue 3 Vegetarisches Essen
Montag 30.01.2017	Tagessuppe Dessert *1,3,7,8,9,e*	Gebratenes Schweinefilet Champignonsoße Salzkartoffeln Leipziger Allerlei *1,3,6,7,9,10,e,f*	Schweinebraten auf rustikalem Brot Krautsalat *1,3,6,7,9,10,a,e,f,h*	Gemüse- Kartoffelauflauf Kleiner Salat *1,3,6,7,9,10,a,e,f*
Dienstag 31.01.2017	Tagessuppe Dessert *1,3,7,8,9,e*	Schweinegoulasch Salzkartoffeln Rosenkohl *1,3,6,7,9,10,f*	Gebratenes Fischfilet an Zitronen-Kapern-Jus Butterkartoffeln Kleiner Salat *1,3,4,6,7,9,10,a,e*	Kartoffelspätzle mit frischen Champignons in heller Trüffelsoße Kleiner Salat *1,3,6,7,9,10,a,e*
Mittwoch 01.02.2017	Tagessuppe Dessert *1,3,7,8,9,e*	Wildeshauser Currywurst Pommes Frites Gurkensalat *1,3,6,7,9,10,a,h,e,f*	Hackbällchen in heller Soße mit Gemüsejulienne Salzkartoffeln, Salat *1,3,6,7,9,10,a,e,f*	Gemüse-Frikadelle Helle Soße Kleiner Salat *1,3,6,7,9,10,a,e*
Donnerstag 02.02.2017	Tagessuppe Dessert *1,3,7,8,9,e*	Linseneintopf mit Kochwurst *1,6,7,9,10,c,f,g,h*	Hähnchenfilet mit Hirten- käsecreme überbacken auf Tomatensugo, Reis Kleiner Salat *1,3,4,7,9,10,a,e,f*	Überbackene Champignons Vegetarische Soße Reis, Kleiner Salat *1,6,7,9,10,a,e,f*
Freitag 03.02.2017	Tagessuppe Dessert *1,3,7,8,9,e*	Gebratene Scholle Finkenwerder Art Kartoffeln Kleiner Salat *1,3,4,6,7,9,10,c,f,g,h*	Gedünsteter Heilbutt mit Dillsoße, Kartoffeln Dreierlei vom Blumenkohl *1,4,6,7,9,10,14,c,e,f*	Grünkern-Bolognese Spaghetti Kleiner Salat *1,3,6,7,9,10,a,e,f*
Lust auf einen großen Salatteller? Salat - immer knackig frisch! Bedienen Sie sich an unserer Frische-Bar und stellen Sie sich Ihren Salatteller individuell zusammen.				

Änderung vorbehalten! Telefon: (0 44 31) 982-0 Fax (0 44 31) 982-9005 www.krankenhaus-johanneum.de

Allergene und Zusatzstoffe sind mit Nummern bzw. Buchstaben deklariert. Detailierte Informationen finden Sie umseitig sowie auf unseren Informationstafeln am Buffet und an der Kasse.

Unsere Öffnungszeiten im Café Johanneum: **Mo.-Fr.** **07.30 bis 18.00 Uhr (Mittagstisch von 11.30 bis 14.00 Uhr)**
Sa., So., Feiertage **14.30 bis 18.00 Uhr**

Krankenhaus Johanneum

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen

Allergene und Zusatzstoffe sind laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) zu deklarieren. Hier haben wir für Sie die 14 Hauptallergene* übersichtlich aufgelistet. Zusatzstoffe**, die wir nur in sehr geringen Mengen verwenden, sind hier ebenfalls tabellarisch dargestellt. Auf unserem Speiseplan finden Sie die Allergene und Zusatzstoffe den Nummern bzw. Buchstaben entsprechend bei den einzelnen Menüs deklariert.

14 Hauptallergene*	
1	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse: *Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon*
2	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
5	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: *Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse*
9	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12	Lupinien und daraus gewonnene Erzeugnisse
13	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
14	Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l)

***** *Diese 14 sogenannten Hauptallergene sind nach Stand der Wissenschaft bei rund 90 Prozent der Allergiker Auslöser für allergische und andere Überempfindlichkeits-Reaktionen und unterliegen laut LMIV der Kennzeichnungspflicht.* ***** *Im Herstellungsprozess kann es zu nicht gewollten Übertragungen von Allergenen auf ein Produkt kommen. Daher sind sogenannte Kreuzkontaminationen nicht vollständig auszuschließen.*

Zusatzstoffe**			
a	mit Farbstoff	f	mit Geschmacksverstärker
b	mit Nitritpökelsalz	g	mit Phosphat
c	mit Antioxidationsmittel	h	mit Konservierungsstoffen
d	geschwefelt	i	geschwärzt
e	mit Süßungsmittel / Zucker		

*** Zusatzstoffe unterscheiden sich von Allergenen: Zusatzstoffe werden bei der Herstellung von Lebensmitteln aus technologischen Gründen zugesetzt, sie sind selbst keine Lebensmittel.*

Benötigen Sie hierzu detaillierte Angaben, dann wenden Sie sich sehr gerne an unsere Küchenleitung unter Telefon 04431 / 982-8900.

Ihre Küchenleitung
Frau Waltraud Burhorst