Unser Mittagstisch vom 20. bis 24. November 2017

Café Johanneum

	Suppe Nachspeise	Menue 1	Menue 2	Menue 3 Vegetarisches Essen
Montag 20.11.2017	**Tagessuppe Dessert** *1,3,7,8,9,e*	**Schaschlikpfanne Reis Sahne-Krautsalat** *1,3,6,7,9,10,a,e*	**Gekochtes Rindfleisch an heller Pfeffersoße Salzkartoffeln Rote Bete-Salat** *1,6,7,e,h*	**Backkartoffel mit Kräuterquark und Pilzvariationen Kleiner Salat** *1,3,7,9,10,a,e,h*
Dienstag 21.11.2017	**Tagessuppe Dessert** *1,3,7,8,9,e*	**Spießbraten gefüllt mit Champignons und Zwiebeln Bratensoße, Salzkartoffeln Romanesco** *1,3,6,7,9,10,a,c,e,f,h*	**Aalrauch-Matjes Bratkartoffeln Gewürzgurke** *1,4,c,e,h*	**Austernpilze in Kräutersoße Reis Feldsalat** *1,3,6,7,9,10,e,f*
Mittwoch 22.11.2017	**Tagessuppe Dessert** *1,3,7,8,9,e*	**Deftige Erbsensuppe mit Bockwurst** *1,7,b,c,f,g,h*	**Hähnchenbrust mit Bacon, Spargelgemüse und Zuckerschoten Kartoffeln, Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10,a,b,c,e,g,h*	**Nudelauflauf mit Tomatensoße Sahnesalat** *1,3,6,7,a,e*
Donnerstag 23.11.2017	**Tagessuppe Dessert** *1,3,7,8,9,e*	**Gebratenes Schweinefilet Champignonsoße Salzkartoffeln Leipziger Allerlei** *1,3,6,7,9,10*	**Putengulasch Salzkartoffeln Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10,a,e*	**Omelette auf Blattspinat Kleiner Salat** *1,3,6,7,10,a,e*
Freitag 24.11.2017	**Tagessuppe Dessert** *1,3,7,8,9,e*	**Kap-Seehechtfilet an einer Dijon Senf-Soße Petersilienkartoffeln Kleiner Salat** *1,3,4,6,7,9,10,a,e*	**Kabeljaufisch gedünstet an Zitronensoße Kartoffeln Brokkoligemüse** *1,3,4,6,7,9,10*	**Gemüsebratling Soße Kleiner Salat** *1,3,6,7,9,10,a,e*

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