

Unser Mittagstisch vom 11. bis 15. Februar 2019



| | Suppe Nachspeise | Menü 1 | Menü 2 | Menü 3 Vegetarisches Essen |
|---------------------------------|---|--|--|--|
| Montag 11.02.2019 | Tagessuppe Dessert <i>1,3,7,8,9,e</i> | Rindergeschnetzeltes Spätzle Kleiner Salat <i>1,3,7,9,10,a,e,f</i> | Gebratene Leber an Zwiebelgemüse Kartoffelbrei Hausgemachtes Apfelmus <i>1,7,c</i> | Omelett auf Blattspinat Marinierter Feldsalat <i>1,3,6,7,10,a,e,f</i> |
| Dienstag 12.02.2018 | Tagessuppe Dessert <i>1,3,7,8,9,e</i> | Kasslerlachsbraten mit Sauerkraut Stampfkartoffeln und Schmorzwiebeln <i>1,7,9,10,c,g,h</i> | Königsberger Klops vom Schweinefleisch in Kapernsoße Kartoffeln, Kürbisgemüse <i>1,3,6,7,e</i> | Überbackenes Kartoffel-Gemüse-Ragout Kleiner Salat <i>1,3,6,7,10,a,e</i> |
| Mittwoch 13.02.2019 | Tagessuppe Dessert <i>1,3,7,8,9,e</i> | Paprika-Saftgulasch Salzkartoffeln Kleiner Salat <i>1,3,6,7,9,10,a,e,f</i> | Hähnchenschenkel mit südländischen Kräutern im Ofen geschmort, Soße Petersilienkartoffeln, Salat <i>1,3,6,7,9,10,a,e,f</i> | Kartoffelspätzle mit frischen Champignons in heller Soße, Kleiner Salat <i>1,3,6,7,9,10,a,e</i> |
| Donnerstag 14.02.2019 | Tagessuppe Dessert <i>1,3,7,8,9,e</i> | Cordon bleu Soße, Salzkartoffeln Rosenkohl <i>1,3,7,9,10,a,b,c,e,f,g</i> | Barschfilet mediterrane Art Oliven, Kräuter, Tomaten Mozzarella überbacken Rosmarinkartoffeln <i>1,4,6,7,9,10,i</i> | Karottenecke Sauce Hollandaise Kleiner Salat <i>1,3,7,9,10,11,a,e</i> |
| Freitag 15.02.2019 | Tagessuppe Dessert <i>1,3,7,8,9,e</i> | Gebratenes Fischfilet Remoulade, Salzkartoffeln Kleiner Salat <i>1,3,4,6,7,9,10,a,e,h</i> | Gekochte Eier in Senfsoße Kartoffeln Salat <i>1,3,6,7,9,10,a,e,f</i> | Gefüllte Nudeln mit Jalapeño-Soße Kleiner Salat <i>1,3,6,7,10,a,e</i> |

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. Detaillierte Informationen finden Sie umseitig sowie auf unseren Informationstafeln am Buffet und an der Kasse.

Unsere Öffnungszeiten im Café:

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

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: <i>Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon</i> |
| 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: <i>Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewkerne, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse</i> |
| 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