

Täglich frisch gekochtes Mittagessen

- auch am Wochenende und an Feiertagen -

Zusätzlich zu unseren Normalmenüs haben Sie die Wahl zwischen einem Diät-Menü und einer vegetarischen Schonkost.

Alle Menüs werden in einer umweltverträglichen, Einwegschale geliefert.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

(z. B. Farbstoffe, Süßungsmittel, Geschmacksverstärker . . .)

Unsere Küche kocht traditionell und ohne den Zusatz von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen. Alle Wurstwaren enthalten Stabilisatoren, Zitronensäure und Lecithin. Käse kann Farbstoffe (Carotinoide E160 - E163) enthalten. Die auf diabetischer Basis gekochten Speisen und Desserts enthalten Zuckeraustauschstoff (Fruchtzucker/Fruktose) anstelle von Zucker.

Beim Zukauf der verwendeten Lebensmittel gibt es weitere kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe.

Allergene:

Allergene kommen in vielen natürlichen Lebensmitteln vor, also auch in unseren Speisen. Ein Beispiel: Der Soßenfond wird selbst gezogen und dann mit frischer Milch, Sahne und dreierlei Gemüse verfeinert, Milchzucker (Laktose), Gluten und auch Sellerie sind enthalten.

Die Aufstellung mit den Inhaltsstoffen unserer Menüs wurde im Januar 2015 nach bestem Wissen anhand der Informationen unserer Lieferanten erstellt.

Produkt- oder Rezepturänderungen sind möglich und werden in regelmäßigen Abständen eingepflegt.

Die Auflistung der Allergene bezieht sich auf die 14 Hauptauslöser allergischer Lebensmittelreaktionen (Allergien und Unverträglichkeiten). Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse verändert oder unverändert im Menü enthalten sind. Unbeabsichtigte und technisch unvermeidbare Übertragungen auf Produkte, die dieses Allergen grundsätzlich nicht als Zutat enthalten, können wir nicht vollständig ausschließen. Diese sogenannten Kreuzkontaminationen sind nicht angegeben.

Wichtige Hinweise

Unsere Menüs werden täglich frisch gekocht und sind zum direkten Verzehr bestimmt. Unsere heißen Menüs werden bei über 80° C verpackt und mit mindestens 65° C ausgeliefert. Sollte das Menü beim Verzehr keine 65° C erreichen, bitte nacherhitzen.

Keine Vertragsbindung! Keine Kündigungsfrist!

Das heißt:
Lieferung, solange es
schmeckt!

Bezahlung

Bezahlung erbitten wir wöchentlich am ersten Belieferungstag oder am Monatsende durch Bankeinzug.

Bei Abbestellung werden zuviel gezahlte Beträge unverzüglich erstattet.

Warmhaltebox

Die Menüs werden in einer Warmhaltebox angeliefert.