



# Speiseplan vom 10.01.2022 bis 16.01.2022



Küche Demmin Ockelweg 2

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2	Dessert	Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag 10.01.2022</b>	Jägertopf mit Hackbällchen und Spätzle	Senfei mit Salzkartoffeln		Gericht 1 <input type="text"/> Gericht 2 <input type="text"/>
Allergene	a, c, g, i, a1	a, c, d, g, j, a1		
Zusatzstoffe		1		
<b>Dienstag 11.01.2022</b>	Gulasch mit Waldpilzen und Salzkartoffeln	Kartoffelgratin		Gericht 1 <input type="text"/> Gericht 2 <input type="text"/>
Allergene	a, g, a1	a, g, a1		
Zusatzstoffe	1		1	
<b>Mittwoch 12.01.2022</b>	Fischröllchen gefüllt mit Gemüse Kräutersauce und Salzkartoffeln	Backkartoffel mit Farmersalat und Quark		Gericht 1 <input type="text"/> Gericht 2 <input type="text"/>
Allergene	a, c, d, g, j, a1	g		
Zusatzstoffe	1			
<b>Donnerstag 13.01.2022</b>	Schweinebraten mit Rosenkohl und Salzkartoffeln	Grieß mit Kirschen		Gericht 1 <input type="text"/> Gericht 2 <input type="text"/>
Allergene	g	a, g, a1		
Zusatzstoffe	1			
<b>Freitag 14.01.2022</b>	Eierfrikassee mit Salzkartoffeln	Germknödel mit Vanillesauce		Gericht 1 <input type="text"/> Gericht 2 <input type="text"/>
Allergene	a, c, g, j, a1	a, g, a1		
Zusatzstoffe	1, 3	1		

Änderungen vorbehalten!

*Guten Appetit*

**Essenmeldungen bis Freitag für die kommenden Woche**  
**Abmelden täglich bis 08:30 Uhr möglich**

Name/Firmenstempel

Tel.: 03998 2838-10

Fax: 03998 2838-11

Mail: [essenmeldung@peenewerkstaetten.de](mailto:essenmeldung@peenewerkstaetten.de)

Unser aktueller Essenplan und die Liste der verwendeten Allergene und Zusatzstoffe auch im Internet unter:  
<http://www.peenewerkstaetten.de>

Zeichenerklärung:

**Allergene = A**

- a = Glutenthaltige Getreide**
  - a1 = Weizen*
  - a2 = Roggen*
  - a3 = Gerste*
  - a4 = Hafer*
- b = Krebstiere**
- c = Eier**
- d = Fische**
- e = Erdnüsse**
- f = Sojabohnen**
- g = Milch**
- h = Schalenfrüchte**
  - h1 = Mandeln*
  - h2 = Haselnüsse*
  - h3 = Walnüsse*
  - h4 = Kaschunüsse*
  - h5 = Pecannüsse*
  - h6 = Paranüsse*
  - h7 = Pistazien*
  - h8 = Macadamianüsse (Queenslandnüsse)*
- i = Sellerie**
- j = Senf**
- k = Sesamsamen**
- l = Schwefeldioxid und Sulfite**
- m = Lupinen**
- n = Weichtiere (Muscheln, Austern, Tintenfische, Schnecken)**

**Zusatzstoffe = Z**

- 01 = mit Farbstoff**
- 02 = mit Konservierungsstoff**
- 03 = mit Antioxidationsmittel**
- 04 = mit Geschmacksverstärker**
- 05 = geschwefelt**
- 06 = geschwärzt**
- 07 = gewachst**
- 08 = mit Phosphat**
- 09 = mit Süßungsmittel(n)**
- 11 = mit einer Zuckerart und Süßungsmittel**
- 13 = enthält eine Phenylalaninquelle**
- 16 = chininhaltig**
- 17 = koffeinhaltig**
- 18 = mit Milcheiweiß**

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir Allergie/Lebensmittelunverträglichkeit auslösende Stoffe als Zutaten. Die Übersicht dieser Allergene und Zusatzstoffe ist oben dargestellt. Die Speisen sind mit den jeweils enthaltenen Stoffen gekennzeichnet.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir jedoch nicht ausschließen, dass technisch unvermeidbare Einträge von Allergenen und Zusatzstoffen auch in andere Speisen gelangen.