



Speiseplan vom 04.07.2022 bis 10.07.2022



Küche Demmin Ockelweg 2

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2	Dessert		Bitte Anzahl eintragen
Montag 04.07.2022	Paprika Sahnehähnchen mit Reis	Pellkartoffel mit Kräuterquark und Bohnensalat		Gericht 1	<input type="text"/>
				Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene	a, g, a1	a, c, g, j, a1			
Zusatzstoffe	1	1, 2, 3			
Dienstag 05.07.2022	Eierragout mit Salzkartoffeln	Gemüselasagne		Gericht 1	<input type="text"/>
				Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene	a, c, a1	a, g, a1			
Zusatzstoffe	1	4			
Mittwoch 06.07.2022	Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Kartoffelpuffer mit Apfelmus		Gericht 1	<input type="text"/>
				Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene	a, c, g, j, a1	a, c, a1			
Zusatzstoffe	1, 2, 3	3			
Donnerstag 07.07.2022	Hühnerfrikassee mit Salzkartoffeln	Nudeln mit Tomatensauce		Gericht 1	<input type="text"/>
				Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene	a, i, a1	a, g, a1			
Zusatzstoffe		1, 11			
Freitag 08.07.2022	Fischwürfel in Dillsauce mit Stampfkartoffeln	Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln		Gericht 1	<input type="text"/>
				Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene	a, d, g, i, a1	a, c, a1			
Zusatzstoffe		1, 2, 3, 15			

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

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.