



Speiseplan vom 15.08.2022 bis 21.08.2022



Küche Demmin Ockelweg 2

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2	Dessert		Bitte Anzahl eintragen
Montag 15.08.2022	Brathering mit Bratkartoffeln	Nudeln in Tomatensauce		Gericht 1	<input type="text"/>
				Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene	a, d, f, j, a1	a, c, g, j, a1			
Zusatzstoffe	2, 3, 11, 15	1, 2, 3			
Dienstag 16.08.2022	Rindfleischbällchen in Paprikasauce mit Wildreis	Kartoffelcreamsuppe mit Gemüseeinlage		Gericht 1	<input type="text"/>
				Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene		i			
Zusatzstoffe					
Mittwoch 17.08.2022	Jägerschnitzel mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Champignonpfanne mit Aioli und Kartoffelecken		Gericht 1	<input type="text"/>
				Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene	a, c, g, j, a1	a, f, j, l, a1			
Zusatzstoffe	1, 2, 3	1, 3, 5			
Donnerstag 18.08.2022	Kohlroulade mit Salzkartoffeln	Mediterrane Gemüsepfanne mit Drillingen und Kräuterquark		Gericht 1	<input type="text"/>
				Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene	a, a1	g			
Zusatzstoffe					
Freitag 19.08.2022	Currywurst mit Pommes	Brühnudeln mit Wurzelgemüse		Gericht 1	<input type="text"/>
				Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene	i, j	a, c, i, a1			
Zusatzstoffe					

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>

Kennzeichnung der verwendeten Allergene & Zusatzstoffe



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.