



Speiseplan vom 20.03.2023 bis 26.03.2023 12.KW



Küche Demmin Ockelweg 2

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
Montag 20.03.2023	Hähnchennuggets mit Buttermöhren und Stampfkartoffeln	Germknödel mit Vanillesauce	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	8,a,a1,g	a,a1,1,g		
Dienstag 21.03.2023	Bauernroulade mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln	Gnocchi mit grünem Pesto und Salat	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,f,g,2,3,a3,i	g,1,2,5,a,a1,c,j,l		
Mittwoch 22.03.2023	Kartoffelsuppe mit Bockwurst	Reisnudelsalat mit Gemüsekugeln	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2,3,8,g,i	11,a,a1,c,g,i		
Donnerstag 23.03.2023	Eierragout mit Salzkartoffeln	Gemüsegratin mit Käse überbacken	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,g	c,g,i		
Freitag 24.03.2023	Gedünstetes Fischfilet mit Petersiliensoße und Reis	Nudeln mit Tomatensoße	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	3,d,1,a,a1,g	a,a1,1,g,i		

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 = Glutenhaltige 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.