



# Speiseplan vom 27.03.2023 bis 02.04.2023 13.KW



Küche Demmin Ockelweg 2

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag</b> 27.03.2023	<b>Hirtenrolle mit Tomaten-Gemüse-Reis und Zaziki</b>	<b>Nudeln mit Paprika-Käsesoße</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g,j,i	a,a1,g		
<b>Dienstag</b> 28.03.2023	<b>Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln</b>	<b>Pilzragout mit Röstitaler</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	0	1,a,a1,g		
<b>Mittwoch</b> 29.03.2023	<b>Bauchfleisch mit Blumenkohl und Salzkartoffeln</b>	<b>Vegetarische Maultaschen mit Schnittlauch-Sahne- Sauce</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,g	a,a1,c,g,1		
<b>Donnerstag</b> 30.03.2023	<b>Fischröllchen in Dillsauce mit Salzkartoffeln</b>	<b>Gemüse Eintopf mit Brötchen</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	d,g,1,a,a1	a,a1		
<b>Freitag</b> 31.03.2023	<b>Putengeschnetzeltes mit Pilze und Spätzle</b>	<b>Eierkuchen mit Apfelmus</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g,c	3,a,a1,c,g		

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.