



# Speiseplan vom 03.04.2023 bis 09.04.2023 14.KW



Küche Demmin Ockelweg 2

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag</b> 03.04.2023	<b>Schweinegulasch mit Kartoffelklöße und Gewürzgurke</b>	<b>Vegetarische Tortellini mit Käse-Sahne Soße</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g,c,j	3,a,a1,c,g		
<b>Dienstag</b> 04.04.2023	<b>Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Salzkartoffeln</b>	<b>Grüne Bohneneintopf vegetarisch mit Brötchen</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,g	i,a,a1		
<b>Mittwoch</b> 05.04.2023	<b>Puten Gyros, Reis, Tzatziki dazu Weißkrautsalat</b>	<b>Tomatensuppe mit vegetarisch gefüllte Ravioli</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	g,3	a,a1,g,c		
<b>Donnerstag</b> 06.04.2023	<b>Gebratene Forelle mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat</b>	<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,d,g,3,5,l	1,3,a,a1,c		
<b>Freitag</b> 07.04.2023	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	0	0		

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.