



Speiseplan vom 22.05.2023 bis 28.05.2023 21.KW



Küche Demmin Ockelweg 2

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
Montag 22.05.2023	Hühnerfrikassee mit Reis	Gemüsefrikadelle mit Stampfkartoffeln und Cocktailsoße	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	3,a,a1,i	a,a1,i,g,c,j		
Dienstag 23.05.2023	Spaghetti Bolognese	Gefüllte Kartoffeltaschen mit Kartoffelcreme und Karottensalat	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2,a,a1,c,g	g		
Mittwoch 24.05.2023	Fischfrikadelle mit Süß-Saurer Sauce und Salzkartoffeln	Spargelcremesuppe mit Brot	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,c,d,i,j,1	1,g,a,a1,a2		
Donnerstag 25.05.2023	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln dazu Rote Bete	Kartoffel-Gemüse-Auflauf	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,j,9	1,c,g,i		
Freitag 26.05.2023	Schweinekammbraten mit Rotkohl und Klöße	Milchreis mit Kirschen	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	11,a,a1	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.