



# Speiseplan vom 09.10.2023 bis 15.10.2023 41.KW



Küche Demmin Ockelweg 2

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag</b> 09.10.2023	<b>Grütwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln</b>	<b>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	3,a,a4,1,2,8,g	a,a1,c,g,3		
<b>Dienstag</b> 10.10.2023	<b>Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße, mit Bandnudeln</b>	<b>Zucchini-Möhren-Puffer mit Rosmarinkartoffeln dazu Kräuter Dip</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g,c	c,g		
<b>Mittwoch</b> 11.10.2023	<b>Paprikaschote in Rahmsoße mit Salzkartoffeln</b>	<b>Eier-Spinat-Omelette mit Sahnesoße und Stampfkartoffeln</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1	a,a1,c,g,1		
<b>Donnerstag</b> 12.10.2023	<b>Fischspieß mit Süß-Saurer Sauce und Salzkartoffeln</b>	<b>Gräupchen-Eintopf mit Kassler und Kohlrabi</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,d,j,1	2,3,8,a,a3,i		
<b>Freitag</b> 13.10.2023	<b>Pikantes Herzragout mit Stampfkartoffeln</b>	<b>Gefüllte Kartoffeltaschen mit Sour Creme und Weintraubenkäsesalat</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,9,a,a1,g	g,a,a4		

Änderungen vorbehalten!

*Guten Appetit*

**Essenmeldung bis Freitag für die übernächste Woche!**  
**Abmelden täglich bis 08:30 Uhr möglich**

Name/Firmenstempel

Tel.: 03998 2838-10

Fax: 03998 2838-11

Mail: [essenmeldung@peenewerkstaetten.de](mailto: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.