



Speiseplan vom 15.04.2024 bis 21.04.2024 16. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
Montag	Schweinegulasch, mit Nudeln	Eier-Omelett, gefüllt mit Käsecreme, dazu Sahnekartoffeln	Gericht 1	<input type="text"/>
15.04.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,g	1,a,a1,c,g		
Dienstag	Hähnchen Cordon bleu, mit Erbsen in Rahm, und Salzkartoffeln	Milchreis, mit Apfelmus	Gericht 1	<input type="text"/>
16.04.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,3,8,a,a1,g	3,g		
Mittwoch	Kartoffelsalat, mit Wiener Würstchen	Gemüse-Lasagne, dazu Karottensalat	Gericht 1	<input type="text"/>
17.04.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	11,2,3,8,9,a,a1,c,g,j	1,a,a1,c,g		
Donnerstag	Gedünstetes Fischfilet, auf Wurzelgemüse, mit Petersiliensoße, und Salzkartoffeln	Soljanka mit Brötchen	Gericht 1	<input type="text"/>
18.04.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,3,a,a1,d,g	1,2,3,8,9,a,a1,j		
Freitag	Schmorkohl, mit Hackfleisch, und Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn, mit Vanillesauce	Gericht 1	<input type="text"/>
19.04.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1	a,a1,c,g		
Samstag	Gemüseintopf, mit Würstchen, dazu Birnenkompott		Gericht 1	<input type="text"/>
20.04.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2,3,8,i,j			
Sonntag	Kohlroulade in Rahmsoße, mit Salzkartoffeln		Gericht 1	<input type="text"/>
21.04.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1			

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit

Essenmeldung bis Freitag für die übernächste Woche!
Abmelden werktags bis 8:30 Uhr möglich

Tel.: 03998 2838-10

Fax: 03998 2838-11

Mail: essenmeldung@peenewerkstaetten.de

Name/Firmenstempel

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.