



# Speiseplan vom 22.04.2024 bis 28.04.2024 17. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag</b>	<b>Hühnerfrikassee, mit Salzkartoffeln</b>	<b>Blumenkohlcremesuppe, mit Baguette</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>22.04.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	1,a,a1,g		
<b>Dienstag</b>	<b>Spaghetti Bolognese , mit Reibekäse</b>	<b>Gemüsefrikadelle, mit Mischgemüse, und Salzkartoffeln</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>23.04.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,g	1,a,a1,g		
<b>Mittwoch</b>	<b>Kasselerbraten, mit Grünkohl, und Salzkartoffeln</b>	<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>24.04.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2,3,8	3,a,a1,c		
<b>Donnerstag</b>	<b>Rühreier, mit Spinat, und Salzkartoffeln</b>	<b>Kartoffel-Brokkoli-Auflauf</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>25.04.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,g	1,a,a1,c,g		
<b>Freitag</b>	<b>Gebratenes Schollenfilet, mit Stampfkartoffeln, und Gurkensalat</b>	<b>Pizza mit Salami</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>26.04.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,d,g	1,2,3,a,a1,g		
<b>Samstag</b>	<b>Linseneintopf mit Kasselerfleisch und Kartoffelwürfel</b>		Gericht 1	<input type="text"/>
<b>27.04.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2,3,8,i			
<b>Sonntag</b>	<b>Entenkeule, mit Rotkohl, und Salzkartoffeln</b>		Gericht 1	<input type="text"/>
<b>28.04.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	11			

Änderungen vorbehalten!

*Guten Appetit*

**Essenmeldung bis Freitag für die übernächste Woche!**  
**Abmelden werktags bis 8:30 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.