



Speiseplan vom 15.07.2024 bis 21.07.2024 29. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2
Montag 15.07.2024	Hirtenrolle, mit cremigen Dip, und Gemüsereis	Kartoffel-Gemüse-Auflauf
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,g,i,j	1,a,a1,g
Dienstag 16.07.2024	Hähnchenbrust Bärlauch, mit Kräuter-Sahnesoße, und Kartoffelpüree	Vegetarisches Schnitzel, mit Nudelsalat
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	1,3,a,a1,a4,c,g,i
Mittwoch 17.07.2024	Kasselerbraten, Soße, mit Rotkohl, und Salzkartoffeln	Grießbrei, mit Apfelmus
Allergene - Zusatzstoffe	1,11,2,3,8,a,a1	3,a,a1,g
Donnerstag 18.07.2024	Backfisch, mit Remoulade, und Bratkartoffeln	Nudeln mit Tomatensoße, und gemischter Salat
Allergene - Zusatzstoffe	1,11,2,3,8,9,a,a1,c,d,g,j	1,a,a1,c,g
Freitag 19.07.2024	Rührei, mit Spinat, und Salzkartoffeln	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,g	
Samstag 20.07.2024	Chili con carne, mit Reis	
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1	
Sonntag 21.07.2024	Schweinebraten, Soße, Schwarzwurzeln, und Salzkartoffeln	
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	

Bitte Anzahl
eintragen

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

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 Sulfit**
- 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.