



# Speiseplan vom 22.07.2024 bis 28.07.2024 30. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2
<b>Montag</b> 22.07.2024	<b>Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln, und Rote Bete</b>	<b>Milchreis, mit Apfelmus</b>
Allergene - Zusatzstoffe	1,9,a,a1,c,g	3,g
<b>Dienstag</b> 23.07.2024	<b>Wurstgulasch, mit Nudeln</b>	<b>Pellkartoffeln, mit Kräuterquark, und Gurkensalat</b>
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,3,8,9,a,a1,g,j	3,5,g,l
<b>Mittwoch</b> 24.07.2024	<b>Hähnchenschenkel mit Soße, Rotkohl, und Salzkartoffeln</b>	<b>Tomatensuppe mit Reis, und Brötchen</b>
Allergene - Zusatzstoffe	11	a,a1,g
<b>Donnerstag</b> 25.07.2024	<b>Currywurst mit Sauce, und Kartoffelspalten</b>	<b>Fitness-Salat, gemischter Salat mit Kocheier und Kräuterdressing, dazu Baguette</b>
Allergene - Zusatzstoffe	11,2,3,8,i,j	a,a1,c,j
<b>Freitag</b> 26.07.2024	<b>Fischwürfel mit Gemüsestreifen in Dillsoße, dazu Salzkartoffeln</b>	<b>Nudelaufwurf mit Erbsen, Mandarinenkompott</b>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,d,g,i	1,a,a1,c,g
<b>Samstag</b> 27.07.2024	<b>Eier in Senfsoße, mit Salzkartoffeln, und Senfgurken</b>	
Allergene - Zusatzstoffe	1,3,9,a,a1,c,j	
<b>Sonntag</b> 28.07.2024	<b>Kohlroulade in Rahmsoße, und Salzkartoffeln, dazu Fruchtquark (Erdbeere)</b>	
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 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.