



Speiseplan vom 29.07.2024 bis 04.08.2024 31. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2
Montag 29.07.2024	Paprikaschote in Rahmsoße, mit Salzkartoffeln	Eierkuchen mit Apfelmus
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	3,a,a1,c,g
Dienstag 30.07.2024	Züricher Geschnetzeltes mit Pilzen, und Spätzle	Gnocchi, mit rotem Pesto, und Parmesan
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,g	2,c,g,h,h1
Mittwoch 31.07.2024	Hühnerfrikassee, mit Salzkartoffeln	Blumenkohlcremesuppe, mit Knoblauchbaguette
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	1,2,a,a1,a3,g
Donnerstag 01.08.2024	Panierte Fischroulade , mit Zitronenbuttersoße, und Salzkartoffeln	Nudeln mit Tomatensoße, Apfelmus
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,d,g,j	1,3,a,a1,c,g
Freitag 02.08.2024	Thüringer Tiegelwurst, mit Sauerkraut, und Salzkartoffeln	Buntes Ofengemüse , mit Schmelkäsebratling paniert, dazu Cocktailsoße
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,3,8,a,a1,a4,g	a,a1,a4,c,g
Samstag 03.08.2024	Gemüse Eintopf, mit Würstchen, Vanillepudding	
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,3,8,g,i,j	
Sonntag 04.08.2024	Putensteak, Kräuterbutter, mit Bratkartoffeln, und Weißkrautsalat	
Allergene - Zusatzstoffe	9	

Bitte Anzahl
eintragen

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.