



Speiseplan vom 05.08.2024 bis 11.08.2024 32. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
Montag	Chicken Haxe, mit Rahmkarotten, und Salzkartoffeln	Hefeklöße, mit Erdbeersoße	Gericht 1	<input type="text"/>
05.08.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	a,a1,c		
Dienstag	Jägerschnitzel, mit Tomatensoße, und Nudeln	Kartoffelgratin, Tomatensalat	Gericht 1	<input type="text"/>
06.08.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,8,a,a1,g,j	a,a1,g		
Mittwoch	Schmorkohl, mit Hackfleisch, und Salzkartoffeln	Eier mit Süß-Saurer Soße, Salzkartoffeln, und Weißkrautsalat	Gericht 1	<input type="text"/>
07.08.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1	1,a,a1,c,j		
Donnerstag	Gebratenes Fischfilet, mit Spinat, und Salzkartoffeln	Gemüsefrikadelle, mit Kartoffelsalat	Gericht 1	<input type="text"/>
08.08.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,3,a,a1,d,g	11,9,a,a1,c,g		
Freitag	Schweinegulasch, und Nudeln	Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Gericht 1	<input type="text"/>
09.08.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	a,a1,c,g		
Samstag	Kräutersülze , Remouladensoße, und Bratkartoffeln		Gericht 1	<input type="text"/>
10.08.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,3,8,9,a,a1,c,g,i,j			
Sonntag	Schweineroulade, Soße, mit Rotkohl, und Salzkartoffeln		Gericht 1	<input type="text"/>
11.08.2024			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,11,2,3,8,a,a1,g,j			

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.