



# Speiseplan vom 30.01.2023 bis 05.02.2023 5.KW



Küche Grimmen Am Stadtwald 3

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag</b> 30.01.2023	Kohlroulade mit Rahmsoße dazu Salzkartoffeln	Soljanka mit Brötchen	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	a,a1,a2,g		
<b>Dienstag</b> 31.01.2023	Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasahnesoße, mit Reis	Nudeln in Sahnesoße mit Käse überbacken Quarkspeise	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,g	a,a1,1,g		
<b>Mittwoch</b> 01.02.2023	Backfisch mit Spinat und Salzkartoffeln	Quarkkeulchen mit Vanillesauce	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,c,d,j,g	a,a1,c,g,1		
<b>Donnerstag</b> 02.02.2023	Eier in Senfsoße mit Salzkartoffeln dazu Rote Bete	Blumenkohlcremesuppe mit Brot	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,j,9	1,a,a1,g,a2		
<b>Freitag</b> 03.02.2023	Chili con carne mit Reis	Gemüseschnitzel mit Bechamelkartoffeln	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1	1,a,a1,a4,2,3,g		

Änderungen vorbehalten!

*Guten Appetit*

Essenmeldungen bis Freitag für die kommenden Woche  
Abmelden täglich bis 08:30 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.