



# Speiseplan vom 13.02.2023 bis 19.02.2023 7.KW



Küche Grimmen Am Stadtwald 3

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag</b> <b>13.02.2023</b>	Grütwurst mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Eierkuchen mit Apfelmus	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	3,a,a4,2,8	3,a,a1,c,g		
<b>Dienstag</b> <b>14.02.2023</b>	Hühnerfrikassee mit Reis	Gemüse-Nuggets mit Stampfkartoffeln und Sweet-Chilli-Sauce	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,i	a,a1,a3,g,1		
<b>Mittwoch</b> <b>15.02.2023</b>	Sahnegulasch mit Pilzen und Nudeln	Kartoffeltaler mit Tomaten und Käse überbacken dazu Kräuter Dip	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	g		
<b>Donnerstag</b> <b>16.02.2023</b>	Erbseintopf mit Rauchfleisch	Frühlingsrolle mit Süß-Saurer Sauce und Basmatireis	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2,3,8,i	a,a1,c,1		
<b>Freitag</b> <b>17.02.2023</b>	Fisch Schlemmerfilet Bordelaise mit Stampfkartoffeln und Senfgurken	Milchreis mit Kirschen	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,d,g,3,9,j	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.