



# Speiseplan vom 25.09.2023 bis 01.10.2023 39.KW



## Küche Grimmen Am Stadtwald 3

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag</b> 25.09.2023	<b>Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln</b>	<b>Gemüsefrikadelle mit Nudelsalat</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	0	a,a1,i,1,11,c,j		
<b>Dienstag</b> 26.09.2023	<b>Hühnerfrikassee mit Reis</b>	<b>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	3,a,a1,i	3,a,a1,c		
<b>Mittwoch</b> 27.09.2023	<b>Paniertes Bauchfleisch gebraten mit Porreegemüse und Salzkartoffeln</b>	<b>Röstiecken mit Kräuterquark und Gurkensalat</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1	g,3,5,l		
<b>Donnerstag</b> 28.09.2023	<b>Rühreier mit Spinat und Salzkartoffeln</b>	<b>Soljanka mit Brötchen</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,c,g,a,a1	1,2,3,8,9,a,a1,j		
<b>Freitag</b> 29.09.2023	<b>Chili con carne mit Reis dazu Fruchtquark</b>	<b>Gebratenes Schollenfilet mit Rattatouille und Stampfkartoffeln</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	a,a1,g	a,a1,d,g		

Änderungen vorbehalten!

*Guten Appetit*

**Essenmeldung bis Freitag für die übernächste 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.