



# Speiseplan vom 19.02.2024 bis 25.02.2024 8. KW



## Küche Grimmen Am Stadtwald 3

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag</b>	<b>Jägerschnitzel, mit Mischgemüse, und Salzkartoffeln</b>	<b>Grießbrei, mit Apfelmus</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>19.02.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,8,a,a1,g,j	3,a,a1,g		
<b>Dienstag</b>	<b>Eier in Senfsoße, mit Salzkartoffeln, dazu Rote Bete</b>	<b>Nudelauflauf mit Kochschinken und Käse überbacken</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>20.02.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,9,a,a1,c,j	1,2,3,8,a,a1,c,g		
<b>Mittwoch</b>	<b>Erbensuppe mit Kassler und Brot</b>	<b>Vegetarische Maultaschen- Suppe mit Gemüse und Brot</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>21.02.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,d,j	2,3,8,i		
<b>Donnerstag</b>	<b>Bratklops, mit Kartoffelsalat</b>	<b>Milchnudeln, mit Zimt und Zucker</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>22.02.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,11,9,a,a1,c,g,j	1,a,a1,c,g		
<b>Freitag</b>	<b>Hähnchen süß-sauer, mit Basmatireis</b>	<b>Blumenkohlcremesuppe, mit Brötchen</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>23.02.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	11,i	1,a,a1,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.