



# Speiseplan vom 04.03.2024 bis 10.03.2024 10. KW



## Küche Grimmen Am Stadtwald 3

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag</b>	<b>Königsberger Klopse in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln, dazu Rote Bete</b>	<b>Nudelauflauf mit Erbsen</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>04.03.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,9,a,a1,c,g	1,a,a1,c,g		
<b>Dienstag</b>	<b>Schweinegulasch, mit Nudeln, und Gewürzgurken</b>	<b>Kaiserschmarrn, mit Vanillesoße</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>05.03.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,9,a,a1,c,g,j	1,a,a1,c,g		
<b>Mittwoch</b>	<b>Hähnchenbrust gefüllt, mit Tomatenreis</b>	<b>Weißer Bohneneintopf, vegetarisch mit Brötchen</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>06.03.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	g,j	a,a1,i		
<b>Donnerstag</b>	<b>Schweinenackensteak, mit Schmorzwiebeln, und Kartoffelecken</b>	<b>Gemüsefrikadelle, mit Nudelsalat</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>07.03.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1	3,a,a1,c,g,i		
<b>Freitag</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
<b>08.03.2024</b>			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe				

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.