Speiseplan vom 08.04.2024 bis 12.04.2024 15.KW

Küche Grimmen Am Stadtwald 3

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
Montag 08.04.2024	**Kesselgulasch vom Schwein mit Brot**	**Milchsuppe mit Nuddeln und Pudding**	Gericht 1 Gericht 2	
Allergene - Zusatzstoffe	3, 18 a, g, i, j	1, 2, 9, 18 a, c, g		
Dienstag 09.04.2024	**Bolognese mit Nudeln und geriebenen Käse**	**Pizza Salami**	Gericht 1 Gericht 2	
Allergene - Zusatzstoffe	2, 18 a, c, g, i	2,3, 8, 9, 18 a, c, i		
Mittwoch 10.04.2024	**Bratwurst, mit Rahmgemüse und Kartoffeln**	**Spätzle- Gemüsepfanne mit Kräutersoße**	Gericht 1 Gericht 2	
Allergene - Zusatzstoffe	2, 3, 8, 9, 18 a, c, i	1, 2, 9, 18 a, c, i		
Donnerstag 11.04.2024	**Hähnchen- Kokos-Curry, mit Gemüse und Reis**	**Kaiserscharren mit Apfelmus**	Gericht 1 Gericht 2	
Allergene - Zusatzstoffe	2, 3, 8,9, 18 a, c, i	2, 3, 9, 18 a, c, g		
Freitag 12.04.2024	**Fischfilet "ä la Bordelaise" ,mit Schnittlauchsoße, Gurkensalat und Kartoffeln**	**Rösti, mit buntem Gemüse, und Hollandaise**	Gericht 1 Gericht 2	
Allergene - Zusatzstoffe	11, 2, 3, 8, 9, 18 a, c, d, g, i, j	1, 2, 3, 9, 18 a, c, 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

Unser aktueller Essenplan und die Liste der verwendeten Allergene und Zusatzstoffe auch im Internet unter:
http://www.peenewerkstaetten.de

Kennzeichnung der verwendeten Allergene & Zusatzstoffe

PEENE WERKSTÄTTEN GMBH

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.