



# Speiseplan vom 22.07.2024 bis 26.07.2024 30.KW



Küche Grimmen Am Stadtwald 3

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
<b>Montag</b> 22.07.2024	<b>Kohlroulade, mit Bratensoße, und Kartoffeln</b>	<b>Reibekuchen, mit Apfelmus, Zimt und Zucker</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	18 a, c, f, g, i, j	9, 18 a, c, g		
<b>Dienstag</b> 23.07.2024	<b>Hähnchenschenkel, mit Bratensoße, Rotkohl und Kartoffeln</b>	<b>Warmer Milchreis, mit Heidelbeerssoße</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	18 a, g, i	9, 18 a, g		
<b>Mittwoch</b> 24.07.2024	<b>Hackbraten, mit Erbsen- Möhrengemüse und Stampfkartoffeln</b>	<b>Dampfnudel, mit Apfelkompot</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	18 a, c, g	2, 3, 18 a, c, g		
<b>Donnerstag</b> 25.07.2024	<b>Jägerschnitzel (Jagdwurst) mit Tomatensoße und Nudeln</b>	<b>Apfelstrudel, mit Vanillesoße</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2, 3, 8, 9, 18 a, c, g, i, j	2, 9, 18 c, g		
<b>Freitag</b> 26.07.2024	<b>Backfisch, mit süß-Saurer Soße, Gurkensalat und Kartoffeln</b>	<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Gurkensalat</b>	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	9, 18 a, c, g	2, 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



### 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.