

Peene Werkstätten GmbH

Speiseplan vom 16.09.-20.09.19



Montag

Nudeln mit Champignonrahmsoße
Buttermilch Dessert Vanille Birne

A: a,a1,a2,a3,a4,c,f,g,i,j

Z:

Dienstag

Kartoffelsalat mit Bockwurst
Obst

A: c,g

Z:

Mittwoch

Brühnudeln mit Hühnerfleisch
Brötchen

A: a,a1,i

Z:

Donnerstag

Kasseler- Sauerkrautpfanne mit Kartoffeln
Fruchtcocktail

A: a,a1

Z:

Freitag

Fischfrikadelle mit Kartoffeln und Meerrettichsoße
Gurkensalat

A: a,a1,b,c,d,f,g,i,j,n

Z:

Änderungen vorbehalten!

Essenmeldungen wöchentlich oder täglich
bis 09:00 Uhr für den
nächsten Werktag möglich!!!

Name/ Firmenstempel:

Tel.: 03998 2838-10

Fax.: 03998 2838-11

Mail: sekretariat@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 = Glutenthaltige 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)**

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**