



Speiseplan vom 29.04.2024 bis 05.05.2024 18. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2
Montag	Königsberger Klopse, in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln, und Rote Bete	Vegetarische Maultaschen, mit Schnittlauch-Sahne- Sauce
29.04.2024		
Allergene - Zusatzstoffe	1,9,a,a1,c	1,a,a1,c,g
Dienstag	Paniertes Bauchfleisch gebraten, mit Bohnengemüse, und Salzkartoffeln	Kartoffeltaler mit Tomaten und Käse überbacken, dazu Cocktailsoße
30.04.2024		
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	c,g
Mittwoch	Schweineschnitzel, mit Porreegemüse, und Salzkartoffeln	Feiertag
01.05.2024		
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c	
Donnerstag	Eier mit Süß-Saurer Soße, dazu Salzkartoffeln, und Karottensalat	Spargel mit Sauce Hollandaise und Kochschinken, dazu Salzkartoffeln
02.05.2024		
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,c,j	2,3,8,c,g,i
Freitag	Jägerschnitzel, mit Tomatensoße, und Nudeln	Germknödel gefüllt, mit Vanillesoße
03.05.2024		
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,8,a,a1,g,j	1,a,a1,c,g
Samstag	Soljanka mit Brötchen	
04.05.2024		
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,3,8,9,a,a1,j	
Sonntag	Schweinegulasch mit Pilzen, und Salzkartoffeln	
05.05.2024		
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1	

Bitte Anzahl
eintragen

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Gericht 1

Gericht 2

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit

Essenmeldung bis **Freitag** für die übernächste Woche!

Abmelden werktags bis 8:30 Uhr möglich

Tel.: 03998 2838-10

Fax: 03998 2838-11

Mail: essenmeldung@peenewerkstaetten.de

Name/Firmenstempel

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 Sulfit**
- 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.