



Speiseplan vom 06.05.2024 bis 12.05.2024 19. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2
Montag 06.05.2024	Leberkäse, mit Mischgemüse, und Salzkartoffeln	Eierkuchen mit Apfelmus
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,3,8,a,a1,g	3,a,a1,c,g
Dienstag 07.05.2024	Schweinesteak, mit Letscho, und Kroketten	Nudeln mit Tomatensoße
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1	1,a,a1,c,g
Mittwoch 08.05.2024	Bauernroulade, mit Rahmsoße, Rotkohl, und Salzkartoffeln	Spargel-Kartoffel-Gratin
Allergene - Zusatzstoffe	1,11,a,a1,j	1,a,a1,c,g,i
Donnerstag 09.05.2024	Mecklenburger Rippenbraten, in Backpflaumensoße, mit Speckbohnen,	Feiertag
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,3,5,8,a,a1,l	
Freitag 10.05.2024	Bratklops, mit Kartoffelsalat	Gemüsefrikadelle, mit Kartoffelsalat
Allergene - Zusatzstoffe	1,11,9,a,a1,c,g,j	11,9,a,a1,c,g
Samstag 11.05.2024	Kartoffelsuppe, mit Bockwurst	
Allergene - Zusatzstoffe	2,3,8,g,i	
Sonntag 12.05.2024	Chicken Haxe, mit Rahmkarotten, und Salzkartoffeln	
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	

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.