



Speiseplan vom 13.05.2024 bis 19.05.2024 20. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



| | Gericht 1 auch glutenfrei möglich | Gericht 2 |
|-----------------------------|---|---|
| Montag | Senfeier, mit Salzkartoffeln, dazu Rote Bete | Mini - Camembert, mit Sahnekartoffeln, und Preiselbeeren |
| 13.05.2024 | | |
| Allergene - Zusatzstoffe | 1,9,a,a1,c,j | 1,a,a1,g |
| Dienstag | Chili con Carne, mit Reis | Milchnudeln, mit Zimt und Zucker |
| 14.05.2024 | | |
| Allergene - Zusatzstoffe | i | 1,a,a1,c,g |
| Mittwoch | Züricher Geschnetzeltes mit Pilzen, mit Spätzle | Spargelcremesuppe, mit Brötchen |
| 15.05.2024 | | |
| Allergene - Zusatzstoffe | 1,a,a1,c,g | 1,a,a1,g |
| Donnerstag | Gebratenes Fischfilet, mit Spinat, und Salzkartoffeln | Nudelauflauf mit Kochschinken und Käse überbacken |
| 16.05.2024 | | |
| Allergene - Zusatzstoffe | 1,3,a,a1,d,g | 1,2,3,8,a,a1,c,g |
| Freitag | Geflügelleber mit Zwiebelfett, und Stampfkartoffeln | Röstitaler, mit Letscho |
| 17.05.2024 | | |
| Allergene - Zusatzstoffe | a,a1,g | 1 |
| Samstag | Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel, dazu Apfelmus | |
| 18.05.2024 | | |
| Allergene - Zusatzstoffe | 3 | |
| Sonntag | Schweineroulade, Soße, mit Rotkohl, und Salzkartoffeln | |
| 19.05.2024 | | |
| Allergene - Zusatzstoffe | 1,11,2,3,8,a,a1,g,j | |

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.