



Speiseplan vom 20.05.2024 bis 26.05.2024 21. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2
Montag 20.05.2024	Zander gebraten, mit Stampfkartoffeln, und Gurkensalat	Feiertag
Allergene - Zusatzstoffe	1,3,5,a,a1,d,g,l	
Dienstag 21.05.2024	Kohlroulade, in Rahmsauce, mit Salzkartoffeln	Eier-Omelett, gefüllt mit Käsecreme, dazu Stampfkartoffeln
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	c,g
Mittwoch 22.05.2024	Schweinesteak, mit Letscho, und Kroketten	Pellkartoffeln mit Quark, und Bohnensalat
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1	g
Donnerstag 23.05.2024	Geflügelbratwurst, mit Kohlrabigemüse, und Salzkartoffeln	Hefeklöße, mit Früchten
Allergene - Zusatzstoffe	3,8,a,a1,g	1,a,a1,c
Freitag 24.05.2024	Brathering, mit Bratkartoffeln	Tomatencremesuppe, mit vegetarisch gefüllte Ravioli
Allergene - Zusatzstoffe	1,11,a,a1,d,f	a,a1,c,g,i
Samstag 25.05.2024	Gelber Erbseneintopf mit Kassler, dazu Pfirsichkompott	
Allergene - Zusatzstoffe	2,3,8,i	
Sonntag 26.05.2024	Hähnchenkeule, mit Mischgemüse, und Salzkartoffeln	
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	

Bitte Anzahl
eintragen

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.