



Speiseplan vom 27.05.2024 bis 02.06.2024 22. KW

Küche Demmin Ockelweg 2



	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2
Montag 27.05.2024	Königsberger Klopse, in Kapernsoße, mit Salzkartoffeln, und Rote Bete	Spätzle mit Rahmpilzen
Allergene - Zusatzstoffe	1,9,a,a1,c	a,a1,c,g
Dienstag 28.05.2024	Wurstgulasch, mit Nudeln	Pizza mit Thunfisch
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,3,8,9,a,a1,c,g,j	a,a1,d,g
Mittwoch 29.05.2024	Gyros aus Schweinefleisch, mit Tomatenreis, und Tzatziki	Nudelauflauf mit Erbsen
Allergene - Zusatzstoffe	2,g,i	1,a,a1,c,g
Donnerstag 30.05.2024	Hähnchen süß-sauer, mit Basmatireis	Gefüllte Kartoffeltaschen, mit Kräuterquark, dazu Farmersalat
Allergene - Zusatzstoffe	11,i	11,a,a1,c,g,i,j
Freitag 31.05.2024	Bauernfrühstück, mit Gewürzgurken	Milchreis, mit Kirschen
Allergene - Zusatzstoffe	2,3,8,9,c	g
Samstag 01.06.2024	Hühnerfrikassee, mit Salzkartoffeln	
Allergene - Zusatzstoffe	1,a,a1,g	
Sonntag 02.06.2024	Kasselerbraten, Sauerkraut, und Salzkartoffeln	
Allergene - Zusatzstoffe	1,2,3,8,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.