



Speiseplan vom 15.04.2024 bis 19.04.2024 16.KW



Küche Grimmen Am Stadtwald 3

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2		Bitte Anzahl eintragen
Montag 15.04.2024	Gyros, mit Zaziki, Krautsalat und Reis	Ofenkartoffel mit kleinem Salat und Kräuterquark- Dip	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2, 3, 8, 9, 18 a, g	2, 3, 9, 18 a, c, g		
Dienstag 16.04.2024	Rührei, mit Rahmspinat und Stampfkartoffeln	Reibekuchen, mit Apfelkompott	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	18 a, c, g	2, 9, 18 a, c, g		
Mittwoch 17.04.2024	Mecklenburger Rippenbraten, mit Wintergemüse und Kartoffeln	Asiatische Gemüsepfanne, mit süß-scharfer- Soße und Reis	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	1, 2, 3, 8, 9, 18 a, g, i, j	1, 2, 3, 8, 9, 18 a, i		
Donnerstag 18.04.2024	Königsberger Klopse, mit Kapernsoße, Kartoffeln und Rote Beete	Nudeln, in Schicken-Sahnesoße	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2, 9, 18 a	2, 8, 18 a, c, g		
Freitag 19.04.2024	Gebratenes Fischfilet, mit Dill- Senfsoße, Wurzelgemüse und Kartoffeln	Germknödel mit Vanillesoße	Gericht 1	<input type="text"/>
			Gericht 2	<input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	9, 18 a, d, i, g	9, 18 a, c, g		

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit

Essenmeldung bis Freitag für die übernächste Woche!
Abmelden täglich bis 08:30 Uhr möglich

Name/Firmenstempel

Tel.: 03998 2838-10

Fax: 03998 2838-11

Mail: essenmeldung@peenewerkstaetten.de

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 Sulfite**
- 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.