



Speiseplan vom 22.04.2024 bis 26.04.2024 17.KW



Küche Grimmen Am Stadtwald 3

	Gericht 1 auch glutenfrei möglich	Gericht 2	
Montag 22.04.2024	Grüner Erbseneintopf, mit Wienerwürstchen	Arme Ritter "süß", mit Birnenkompott	Bitte Anzahl eintragen Gericht 1 <input type="text"/> Gericht 2 <input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2, 3, 8, 9, 18 a, e, i, j	8, 18 a, c, g	
Dienstag 23.04.2024	Hackgulasch, mit Kartoffeln und Krautsalat	Gemüselasange, in Tomatensoße und Salat	Gericht 1 <input type="text"/> Gericht 2 <input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	18 g	9, 18 a, c, g, i	
Mittwoch 24.04.2024	Rinderroulade, mit Rotkohl und Kartoffeln	Gnocchi mit Gemüse und Rahmsoße	Gericht 1 <input type="text"/> Gericht 2 <input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	3, 8, 9, 18 a, f, i, j	2, 9, 18 a, g, i	
Donnerstag 25.04.2024	Schweinehaxe, Sauerkraut und Kartoffeln	Schupfnudel- Gemüsepfanne mit Pudding	Gericht 1 <input type="text"/> Gericht 2 <input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2, 3, 8, 9, 18 a, g, i, j	2, 9, 18 a, c, g	
Freitag 26.04.2024	Fischrikadelle, mit Remoulade, Karottensalat und Pellkartoffeln	Nudeln mit Tomatensoße, und Salat	Gericht 1 <input type="text"/> Gericht 2 <input type="text"/>
Allergene - Zusatzstoffe	2, 9, 18 a, c, d, g, i, j	9, 18 a, c, g	

Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit

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