

Auswahl vom 01.10.-05.10.2018	Montag			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag		
	MENGE			MENGE			MENGE			MENGE			MENGE		
	01. Okt			02. Okt			03. Okt			03. Okt			04. Okt		
Essen 1		☺	☹		☺	☹		☺	☹	<u>Nudeln</u> GL1	☺	☹		☺	☹
Essen 2	Blumenkohlcremesuppe mit Brokkoliröschen SL,MP	☺	☹	Kürbis-Dinkel-Bratling GL5	☺	☹		☺	☹		☺	☹		☺	☹
Essen 3	<u>3 Kartoffeltaschen Frischkäse</u> GL1,MP	☺	☹		☺	☹		☺	☹	<u>3 Eierpannkuchen</u> GL1,EI	☺	☹	<u>3 Veggieuggets</u> GL1,EI,SJ	☺	☹
Essen 4		☺	☹	1 Backfischfilet nicht kbA GL1,FI	☺	☹		☺	☹	Paprika-Seitan-Geschnetzeltes SJ,SL,MP	☺	☹	<u>4 Chicken Nuggets</u> GL1,EI	☺	☹
Soße 1	Rahmsoße SL,MP	☺	☹	Remouladendip EI,SE	☺	☹		☺	☹	Apfelmus	☺	☹	Ketchup	☺	☹
Soße 2		☺	☹		☺	☹		☺	☹		☺	☹		☺	☹
Soße 3		☺	☹		☺	☹		☺	☹		☺	☹		☺	☹
Beilage 1	<u>Möhrenscheiben</u>	☺	☹	<u>Kartoffeln</u>	☺	☹		☺	☹	Zimtzucker	☺	☹	Kartoffelpüree MP	☺	☹
Beilage 2	Vollkorn-Dinkelbrötchen GL1,GL5	☺	☹	<u>Kartoffelecken</u>	☺	☹		☺	☹	<u>Kartoffeln</u>	☺	☹	<u>Kräutermais</u>	☺	☹
Beilage 3		☺	☹	<u>Erbsen und Fingermöhren</u>	☺	☹		☺	☹		☺	☹		☺	☹
Beilage 4		☺	☹		☺	☹		☺	☹		☺	☹		☺	☹
Dessert		☺	☹	Rhabarber-Apfelkompott mit Milch MP	☺	☹		☺	☹	Apfel	☺	☹		☺	☹
Platz für Kritik und Verbesserungsvor- schläge															

*Seefisch aus nachhaltiger Fischerei. Alle anderen Speisen ausschließlich aus Bio-Lebensmitteln hergestellt, wenn nicht anders gekennzeichnet. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

zusätzlich täglich: Rohkost und Salate mit zwei Dressings (MP,SE) zur Wahl zur Selbstbedienung

Einrichtung:

Datum:

Name / Unterschrift

Küche Alsterpalais Alsterdorfer Strasse 523 22337 Hamburg Telefon 50 01 99 99 Fax 50 01 99 80 Ansprechpartner: Christian Zinke-Giannouzi Nr. 40/18

Nicht gewünschte Komponenten bitte durchstreichen, die Menge in die entsprechende Spalte eintragen. Den Speiseplan (Änderungen vorbehalten) für die folgende Woche bitte bis Mo. 15 Uhr in der Küche abgeben.

GL = Glutenhaltiges Getreide : GL1=Weizen, GL2=Roggen, GL3=Gerste, GL4=Hafer, GL5=Dinkel, GL6=Kamut, GL7=Emmer sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

KT = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

MP = Milch und Milcherzeugnisse

EI = Eier und Eierzeugnisse

SL = Selleri- LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf u WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamenerzeugnisse

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse

SW = Schwefeldioxid und Sulfite

NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranuss NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung

1169/2011), wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.