

Auswahl vom 11.06. - 15.06.2018	Montag 11. Jun			Dienstag 12. Jun			Mittwoch 13. Jun			Donnerstag 14. Jun			Freitag 15. Jun					
	MENGE			MENGE			MENGE			MENGE			MENGE					
Essen 1			☺ ☹			☺ ☹			☺ ☹			☺ ☹	Kartoffeln 200g			☺ ☹		
Essen 2			☺ ☹			☺ ☹	3 Gemüsemonde (MP,GL1,SE)			☺ ☹			☺ ☹	Pilzrahmsoße (MP,SL) 100g			☺ ☹	
Essen 3	2 Kartoffel-Spinattaschen (MP)		☺ ☹	2 Karotten-Röstiecken (SJ,SS,GL1,GL4)		☺ ☹	Tofu-Gemüsecurry (Kürbis & Banane) (SJ,MP,SL)			☺ ☹	vegetarischer Burger-Bratling (GL1,MP,SJ,SS)			☺ ☹	Gnocchi (GL1)			☺ ☹
Essen 4	Erbsenravioli (GL1)		☺ ☹	Gebratenes Lachsfilet (FI)		☺ ☹				☺ ☹	Rindfleischburger-Bratling			☺ ☹			☺ ☹	
Soße 1	Frischkäsesoße mit Tomatenwürfeln (MP,SL)		☺ ☹	Estragonsoße (MP,SL) 120g		☺ ☹	Fruchtige Currysoße (GL1,SE,MP) 100g			☺ ☹	Ketchup, Senf, Remoulade Gurke, Tomate			☺ ☹	Gemüserahmsoße (MP,SL)			☺ ☹
Soße 2			☺ ☹			☺ ☹	Gemüserahmsoße (MP,SL)			☺ ☹				☺ ☹				☺ ☹
Soße 3			☺ ☹			☺ ☹				☺ ☹				☺ ☹				☺ ☹
Beilage 1	Kräuterquark (MP)		☺ ☹	Zucchini		☺ ☹	Vollkornreis 150g			☺ ☹	Hamburgerbrötchen (GL1,SS)			☺ ☹	1 Frischkeimbrötchen GL1 50g			☺ ☹
Beilage 2			☺ ☹	Salzkartoffeln 180g		☺ ☹	Salzkartoffeln 180g			☺ ☹	Kartoffelecken 100g			☺ ☹	geriebener Käse (MP)			☺ ☹
Beilage 3			☺ ☹			☺ ☹				☺ ☹				☺ ☹				☺ ☹
Beilage 4			☺ ☹			☺ ☹				☺ ☹				☺ ☹				☺ ☹
Dessert	Schokoladeneis (MP)		☺ ☹			☺ ☹				☺ ☹				☺ ☹	Mangojoghurt (MP)			☺ ☹
Platz für Kritik und Verbesserungsvorschläge																		

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



Einrichtung:

Datum :

Name / Unterschrift

Küche Alsterpalais Alsterdorfer Straße 523 22337 Hamburg Telefon: 50019999 Fax: 50019980 E-Mail: kueche.alsterpalais@flachland-hamburg.de Ansprechpartner : ChristianZinke-Giannouzi HB2

Nicht gewünschte Komponenten bitte durchstreichen, die Menge in die entsprechende Spalte eintragen. Den Speiseplan (Änderungen vorbehalten) für die folgende Woche bitte bis Mo. 12 Uhr an die „Küche Alsterpalais“ faxen/mailen, sonst wählt der Küchenchef. Bitte jede Essenkomponente beurteilen und diesen Beurteilungsplan montags mit den leeren blauen Boxen an die Küche schicken

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 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

SE = Senf und Senferzeugnisse

WT = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus

EN = Erdnüsse und Erdnüsseerzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

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.