

Auswahl vom 14.05. - 18.05.2018	Montag			Dienstag			Mittwoch			Donnerstag			Freitag		
	MENGE			MENGE			MENGE			MENGE			MENGE		
	14. Mai			15. Mai			16. Mai			17. Mai			18. Mai		
Essen 1	Nudeln GL1														
Essen 2				Rahmblumenkohl SL,MP									Linsen-Tomatenragout SL		
Essen 3	Gemüsecremesuppe SL,MP			1 Gemüse-Käse-Bratling MP,SJ,SS,GL1			2 hartgekochte Eier EI			veg. Hot Dog GL5,GL1,SJ zum selber machen mit Brötchen			Gemüseglasch SL,GL1		
Essen 4				Fisch FI			Milchreis			Hot Dog zum selber machen mit Brötchen					
Soße 1	Tomaten-Basilikumsoße GL1,SL			Remouladensoße EI			Kräutersoße SL,MP								
Soße 2				Petersiliensoße MP,SL			Himbeersoße								
Soße 3															
Beilage 1	Laugencroissant GL5			Kartoffeln			Kartoffeln			Kartoffelecken			Kartoffeln		
Beilage 2	geriebener Käse MP			Reis			Reis			Ketchup, Remoulade, Senf Gurken, Röstzwiebeln			Bulgur GL1		
Beilage 3							Gemüse								
Beilage 4							Zimtzucker								
Dessert				Apfel									Fruchtsalat		
Platz für Kritik und Verbesserungsvorschläge															

*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.HB 11

Nicht gewünschte Komponenten bitte durchstreichen, die Menge in die entsprechende Spalte eintragen. Den Speisenplan (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 = Sellerie LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus

FI = Fisch und Fischerzeugnisse

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

EN = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse

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.