

Auswahl vom 16.04. - 20.04.2018	Montag 16. Apr	MENGE	Dienstag 17. Apr	MENGE	Mittwoch 18. Apr	MENGE	Donnerstag 19. Apr	MENGE	Freitag 20. Apr	MENGE
Essen 1		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹
Essen 2	Kartoffeln 200g	☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹	Nudeln GL1	☺ ☹
Essen 3	Mexikanischer Bohneneintopf vegetarisch GL1,SL	☺ ☹	1 Gemüse-Käsebratling SJ,SS,MP,GL1	☺ ☹	Erbsencremesuppe mit Tofuwursteinlage GL1,MP,SL	☺ ☹	4 Gemüse-Mais-Nuggets GL1,MP	☺ ☹		☺ ☹
Essen 4	Mexikanischer Bohneneintopf mit Rinderhack GL1,SL	☺ ☹	1 gebratenes Lachsfilet	☺ ☹	Grünkern-Gemüseauflauf GL5,GL1,MP,SL	☺ ☹	Currywurst	☺ ☹	Spinatspätzle GL1,EI	☺ ☹
Soße 1	Schnittlauch-Dip MP 100g	☺ ☹	Gemüesoße MP,SL	☺ ☹	Kräutersoße MP,SL 150g	☺ ☹	Würzige Tomaten-Currysoße GL1	☺ ☹	Tomatensoße SL,GL1	☺ ☹
Soße 2	Creme fraiche	☺ ☺	Kräutersoße MP,SL	☺ ☺		☺ ☺	vegetarische Bratensoße GL1	☺ ☺	Tomaten-Käsesoße MP,SL,GL1	☺ ☺
Soße 3		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺
Beilage 1		☺ ☹	Reis 200g	☺ ☹	Mohnbrötchen GL1,GL5	☺ ☹	Kartoffelecken	☺ ☹	Geriebener Käse MP	☺ ☹
Beilage 2	1 Baguette-Brötchen GL1 70g	☺ ☹	Salzkartoffeln 200g	☺ ☹		☺ ☹	Kartoffelpüree MP	☺ ☹		☺ ☹
Beilage 3	gedünstete Möhren 80g	☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹	Amerikanischer Krautsalat MP,SL	☺ ☹		☺ ☹
Beilage 4		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹
Dessert	Vanillejoghurt 150g MP	☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹	Schoko-Mandelpudding MP,NÜ1	☺ ☹
Platz für Kritik und Verbesserungsvorschläge										

Seefisch aus Bio-Zucht oder 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 : Christian Zinke-Giannouzi 7

Nicht gewünschte Komponenten bitte durchstreichen, die Menge in die entsprechende Spalte eintragen. Den Speisenplan (Änderungen vorbehalten) für die folgende Woche bitte bis Mo. 16 Uhr an die „Küche Alsterpalais“ faxen, 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

Änderungen vorbehalten

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 Erdnusserzeugnisse

SS = Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse

SJ = Soja und Sojaerzeugnisse

SW = Schwefeldioxid und Sulfit

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.