

Auswahl vom	Montag	MENGE	Dienstag	MENGE	Mittwoch	MENGE	Donnerstag	MENGE	Freitag	MENGE
23.09.-27.09.2019	23. Sep		24. Sep		25. Sep		26. Sep		27. Sep	
Essen 1	<u>Nudeln</u> 200g GL1	☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹
Essen 2		☺ ☹		☺ ☹	Nudelvariationen GL1,EI,MP	☺ ☹		☺ ☹	Bunte Tomatensuppe MP,SL 230ml	☺ ☹
Essen 3	3 Kartoffel-Reibekuchen GL1,EI <small>im 10er Stapel nach Anleitung</small>	☺ ☹	Gemüse-Käsetaler GL1,GL5,SJ,MP	☺ ☹	3 Falafelbällchen GL1,SL	☺ ☹	1 Tofutaler mit Champignonfüllung SJ,GL1	☺ ☹		☺ ☹
Essen 4		☺ ☹	Backfischfilet # GL1,MP,EI	☺ ☹		☺ ☹	3 Hackfleischröllchen GL1,EI,SL	☺ ☹		☺ ☹
Soße 1	Tomaten-Kräutersoße GL1,SI 120ml	☺ ☹	Milde Currysoße MP,SL 120ml	☺ ☹	Petersiliensoße MP,SL 120ml	☺ ☹	vegetarische Bratensoße GL1 100ml	☺ ☹		☺ ☹
Soße 2		☺ ☹	Remouladendip EI,MP 20g	☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹
Soße 3		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹
Beilage 1		☺ ☹	Reis 200g	☺ ☹	geriebener Käse MP	☺ ☹	Rahmmöhren MP,SL 120g	☺ ☹	Creme Fraiche MP 20g	☺ ☹
Beilage 2		☺ ☹	Salzkartoffeln 200g	☺ ☹	Salzkartoffeln 200g	☺ ☹	Salzkartoffeln 200g	☺ ☹	Brötchen GL1,GL5	☺ ☹
Beilage 3	Apfelmus 100g	☺ ☹	Gemüse	☺ ☹	Gemüse 80g	☺ ☹	Kartoffelpüree MP 200g	☺ ☹		☺ ☹
Beilage 4	Zimtucker	☺ ☹	Ketchup	☺ ☹	Bulgur-Tomatensalat 160g GL1,SL	☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹
Dessert	Obst	☺ ☹		☺ ☹	Kokos-Vanille-Joghurt MP 100ml	☺ ☹		☺ ☹		☺ ☹
Platz für Kritik und Verbesserungsvorschläge										

Alle Speisen ausschließlich aus Bio-Lebensmitteln hergestellt. Kontrollstelle: DE-ÖKO-006 Ausnahmen sind mit # gekennzeichnet.

**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.3

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 Milchzeugnisse

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 Sesamamerzeugnisse

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.