

Auswahl vom 25.10. - 29.10.2021	<b>Montag</b> 25. Okt	MENGE	<b>Dienstag</b> 26. Okt	MENGE	<b>Mittwoch</b> 27. Okt	MENGE	<b>Donnerstag</b> 28. Okt	MENGE	<b>Freitag</b> 29. Okt	MENGE
Essen 1	<b>Ravioli mit Gemüsefüllung</b> (Paprika,Tomate,Aubergine) GL1	☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺	<b>Spätzle</b> GL1, EI	☺ ☺		☺ ☺
Essen 2	<b>Gebackene Kartoffeln</b>	☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺	<b>3 Reibekuchen</b> GL1,EI	☺ ☺		☺ ☺
Essen 3		☺ ☺	<b>Kartoffel Gemüse Cremesuppe</b> MP,SL	☺ ☺		☺ ☺	<b>Vegetarische Nuggets</b> GL1,SJ	☺ ☺		<b>Gemüsebratling</b> GL1,GL4,GL5,SJ,SS
			<b>Gemüse Reis Pfanne mit Tofu</b> SJ							
Essen 4		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺	<b>Chicken Nuggets</b> EI,GL1	☺ ☺		<b>Seelachs# mit Maisgrießpanade</b> EI,FI
Soße 1	<b>Zucchini Tomaten Soße</b> GL1	☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺	<b>Rahmsoße</b> MP,SL	☺ ☺		<b>Paprikaquark</b> MP
Soße 2	<b>Gurkendip</b> MP	☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺	<b>Apfelkompott</b>	☺ ☺		☺ ☺
Soße 3		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺
Beilage 1		☺ ☺	<b>Dinkel Brötchen</b> LU,GL3,GL5	☺ ☺		☺ ☺	<b>Blumenkohl,Brokkoli,Möhre</b>	☺ ☺		<b>Kartoffeln</b>
Beilage 2		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺	<b>Rotkohl</b>	☺ ☺		☺ ☺
Beilage 3		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺
Beilage 4	<b>Salat</b>	☺ ☺	<b>Salat</b>	☺ ☺		☺ ☺	<b>Salat</b>	☺ ☺		<b>Salat</b>
Dessert		☺ ☺	<b>Erdbeerquark</b> MP	☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺		☺ ☺
Platz für Kritik und Verbesserungsvorschläge										

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

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.5**  
 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  
 EI = Eier und Eierzeugnisse  
 FI = Fisch und Fischerzeugnisse  
 EN = Erdnüsse und Erdnusserezeugnisse  
 SJ = Soja und Sojaerzeugnisse  
 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

MP = Milch und Milcherzeugnisse  
 SL = Sellerie und LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus  
 SE = Senf und Senf = Weichtiere (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus  
 SS = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse  
 SW = Schwefeldioxid und Sulfite

Die Kennzeichnung der 14 Haupt-Allergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011), wenn die beschrifteten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zusatz im Endprodukt enthalten sind.  
 Es gibt außer den 14 Haupt-Allergenen noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.