

Auswahl vom	Montag	MENGE	Dienstag	MENGE	Mittwoch	MENGE	Donnerstag	MENGE	Freitag	MENGE
01.11. - 05.11.2021	01. Nov		02. Nov		03. Nov		04. Nov		05. Nov	
Essen 1	Farfalle GL1							☺ ☹		☺ ☹
Essen 2	Kartoffelrösti						Gebratene Kartoffeln	☺ ☹		☺ ☹
Essen 3			Süßkartoffelsuppe SL,MP		vegetarische Bällchen SJ,GL1,GL5		Gemüsepfanne (Blumenkohl ,Brokkoli, Karotte, Kürbis) GL1,MP,EI	☺ ☹	Tofubratling SJ	☺ ☹
			Maiscremesuppe MP,SL							
Essen 4					Rindfleischbällchen EI			☺ ☹	Gedämpfter Lachs FI	☺ ☹
Soße 1	Gemüse Rahm Soße MP,SL				vegetarische Bratensoße SE		Rahmsoße MP,SL	☺ ☹	Zitronensoße SL,MP	☺ ☹
Soße 2	Rahmsoße MP,SL						mediterrane Gemüesoße (Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate) GL1	☺ ☹		☺ ☹
Soße 3								☺ ☹		☺ ☹
Beilage 1	Blumenkohl, Karotte, Brokkoli		Dinkel Mohn Brötchen GL3,GL5,LU		Bohnen		Kartoffeln	☺ ☹	Gemüestreifen	☺ ☹
Beilage 2					Kartoffelpüree MP			☺ ☹	Reis	☺ ☹
Beilage 3								☺ ☹		☺ ☹
Beilage 4	Salat		Salat		Salat		Salat	☺ ☹	Salat	☺ ☹
Dessert			Heidelbeerquark 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 Erdnüsseerzeugnisse
SJ = Soja und Sojaerzeugnisse
NÜ = Schalenfrüchte : NÜ1=Mandel, NÜ2=Haselnuss, NÜ3=Walnuss, NÜ4=Cashewnuss, NÜ5=Pecannuss, NÜ6=Paranus NÜ7=Pistazie, NÜ8=Macadamianuss und NÜ9=Queenlandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
MP = Milch und Milcherzeugnisse
SL = Sellerie und LU = Lupine sowie Erzeugnisse daraus
SE = Senf und SenWT = 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 bezeichneten 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.