

Speiseplan KW 20 (16.05.2022 – 20.05.2022)

Montag: 2. Falafel (A,a,G,I) mit Kartoffeln und Rahm-Fingermöhren (G)
Tagesdessert

Dienstag: 1. Nudeln (A,a) mit Rinderbolognese (A,a,G,I)
Salat

Änderungen vorbehalten!

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat,
6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz

Deklarationspflichtige Allergene: A = Glutenhaltiges Getreide a=Weizen, b=Roggen, c=Dinkel, d = Hafer,
e = Gerste,f =Grieß B=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, C = Eier und daraus gewonnene
Erzeugnisse, D = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse, F = Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
G = Milch und daraus gewonnenen Erzeugnisse (einschl. Laktose), H = Schalenfrüchte a=Mandeln, b=Cashew,
c=Macadamianüsse, d=Haselnüsse, e=Pistazie, e=Walnüsse, I = Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, J =
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, L = Schwefeldioxid und Sulfite (in Konzentrationen von mehr als 10
mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

Mittwoch: 2. Spinat-Dinkel-Plätzchen (A,a,C,G,H,a,d,e,N,F) mit Kartoffelbrei (A,G)
Obst

Donnerstag: Tagessuppe (A,a,G,I)

1. Geflügel-Cevapcici (A,a,C,G,I,J) mit Reis (I) und Tomatensoße
(A,a,G,I)

Freitag: Putenbraten gefüllt mit Gemüse, Geflügelsoße (A,a,G) und
Fussili (A,a)
Salat

IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Die Verwendung regionaler Lebensmittel ist uns wichtig!

Daher beziehen wir unsere Kartoffeln ausschließlich vom Bauernhof Büttner in Alitzheim.

Ein weiterer regionaler Partner ist die Metzgerei Ühlein in Schweinfurt, sowie die

Friedrich Neckermann GmbH, EG Schlacht-und Zerlegebetrieb in Aub.

