

Speiseplan Nummer 4 – KW 48 – 28.11.2022 – 02.12.2022

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

2. Kaiserschmarrn (A,a,C,G)
mit Vanillesoße (G)



Dienstag: 1. Hähnchengeschnetzeltes (A,a,G)
mit Nudeln (A,a)

IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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=Macadamanüsse, 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. Pizza Margaritha (A,a,G,I)
Salat (G,J)

Donnerstag:

2. Gnocchi (A,a,C) mit Tomaten-Basilikum-Soße (A,a,I)
Obst

Freitag:

2 Stück Semmelknödel (A,a,G) mit vegetarischer Bratensoße (A,a,G,I) und Rahmgemüse (I)
Tagesdessert (A,a,C,G,H)

Änderungen vorbehalten!

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.