

Speiseplan Nummer 4 –KW 15 - 8.4.24 – 12.4.24

Montag:



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

Dienstag:

2. Paniertes Fischfilet (A,a,D) mit Kartoffelschnitz
dazu Karotten und Erbsen in Rahmsoße (A,a,G,I)
(FITLINE)
Frisches Obst

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:
1. Spaghetti (A,a) mit Rinderbolognese (A,a,I), dazu
Hartkäse (C,G) **WUNSCHESSEN 😊**
Salat (G,J)

- ### Donnerstag:
1. Hähnchenschenkel mit Brötchen
WUNSCHESSEN 😊
Dessert (A,G)

Freitag:

2. Putenfleischpflanzerl (A,a,C,G) mit Geflügelsoße
(A,a,G,I) und Kartoffeln **(FITLINE)**
Salat (G,J)

Änderungen vorbehalten!

IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Die Verwendung regionaler Lebensmittel ist uns wichtig! Daher beziehen wir unsere Kartoffeln
vom Biohof Seufferling in Zeilitzheim oder 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.