

Speiseplan Nummer 1 – KW 18 – 29.04.24 – 3.05.24

Montag: 1. Chilli con carne vom Rind mit Kynneybohnen und Mais (A,a,G,I) dazu Reis (I)
Frisches Obst

Dienstag: 1. Käsespätzle mit Rahmsoße (A,a,G,I) und Röstzwiebeln (A,a,C,G,) Salat (G,J)

Änderungen vorbehalten!

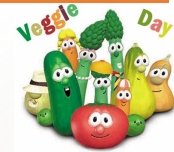
Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

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: FEIERTAG

Donnerstag



2. Zwei Stück Kloß mit vegetarischer Soße
(FITLINE) WUNSCHESSEN 😊
Dessert (A,G)

Freitag:

1. Haus-Pizza mit Putenschinken, Geflügelsalami und Käse (A,a,G,3)
Salat (G,J)

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 Ühle in Schweinfurt, sowie die Friedrich Neckermann GmbH, EG Schlacht- und Zerlegebetrieb in Aub.