

Speiseplan Nummer 1 – KW51 – 16.12.2024 – 20.12.2024



Montag: 1. Rindergulasch (A,a,G) mit Semmelkloß (A,a,C,G)

Dessert (A,G)

Dienstag: 1. Gnocchi (A,a,C) mit Tomatensoße (A,a,I)

Salat (G,J)



Mittwoch: Suppe (A,a,G,I)

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

Donnerstag: 1. Gemüseeintopf (I) mit Baguette (A,a)
2. Chilli con carne vom Rind mit Kynedybohnen
und Mais (A,a,G,I) dazu Reis (I) **(FITLINE)**
Obst

Das Geniesserwerk-Team wünscht FROHE WEIHNACHTEN!

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



IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Die Verwendung regionaler Lebensmittel ist uns wichtig! Daher beziehen wir unsere Kartoffeln vom Biohof
Seuferling 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.