

## Speiseplan Nummer 1 – KW13 – 24.3.25 bis 28.3.25

**Montag:** 1. Paniertes Putenschnitzel (A,a,C)  
mit Kartoffelpüree (G)  
Dessert (A,G)

**Dienstag:** 1. Gemüse-Kartoffel-Gulasch (I) mit Brötchen (A,a)  
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:** Reissuppe mit Gemüse (A,a,G,I)  
2. Spaghetti (A,a) mit Rinderbolognese (A,a,I), dazu  
Hartkäse (C,G) **(FITLINE)**

**Donnerstag: PIZZA TAG**



**Freitag:**

1. Dinkel-Pizza Margherita (A,a,c,G,I)  
Salat (G,J)

1. Geflügel-Currywursttopf (1,3,I) mit Reis  
Salat (G,J)

**IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!**

Die Verwendung regionaler Lebensmittel ist uns wichtig! Einige regionale Partner sind: (wenn saisonal möglich)  
Biohof Seufferling in Zeilitzheim, Bauernhof Büttner in Alitzheim, Metzgerei Ühlein in Schweinfurt, Antonia-Werr-  
Zentrum in St. Ludwig, Firma Nussbaumer, Obstbau Wieland in Stammheim sowie die Friedrich Neckermann  
GmbH, EG Schlacht- und Zerlegebetrieb in Aub.