

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 = geschwärt, 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 Seasamerzeugnisse

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)

IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Die Verwendung regionaler Lebensmittel ist uns wichtig! Einige regionale Partner sind: (wenn saisonal möglich)
Biohof Seuferling 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.