

Speiseplan Nummer 2 KW26 – 23.06.25 bis 27.06.25

Montag:

2. Pasta (A,a) mit Tomatensoße (A,a,G,I) & Hartkäse
(C,G) **(FITLINE)**
Salat (G,I)

Dienstag:

2. Putenbraten (A,a,C,G) mit Geflügelsoße (A,a,I) und
Kartoffeln
(FITLINE)
Obst

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: Blumenkohlsuppe (A,a,G,I)



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

Donnerstag:

2. Chicken Nuggets (A,a,f,I,3) mit Kartoffelpüree (G)
und Ketchup **(FITLINE)**
Gurkensalat (G,I)

Freitag: 1. Nudel-Schinken-Gemüse-Auflauf (Pute) (A,a,G,10) mit Sahnesoße (A,a,G,I) Dessert (A,G)

Änderungen vorbehalten!

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
Uhlein 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.