

## Speiseplan Nummer 6 – KW39 – 22.9.25 bis 26.9.25

### Montag:

2. Hähnchen-Rahmgeschnetzeltes (A,a,G,I)  
mit Makkaroni (A,a,G) **(FITLINE)**  
Salat (G,J)

### Dienstag: Nudelsuppe (A,a,G,I)

2. Pan Cakes (A,a,d,5) mit Apfelmus (3) **(FITLINE)**

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 Seasamerzeugnisse

**Mittwoch:** 1. Vegetarische Paella-Pfanne (I) mit Bratensoße (A,a,G,I)  
Dessert (A,G)

**Donnerstag:** 2. Gemüseschnitzel (A,a,C) mit Kartoffeln und Kräuterquark (G)  
**(FITLINE)**  
Salat (G,J)

### Freitag:



2. Gnocchi (A,a,C) mit Tomatensoße (A,a,I)  
**(FITLINE)**

Obst (A,G)

## IHR GENIESSENWERK 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.