

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 Sesamerzeugnisse

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 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.