

Speiseplan Nummer 5– KW50 – 8.12.25 bis 12.12.25

Montag: Tomatensuppe

1. Lasagne al forno (mit Rinderhackfleisch) (A,a,G,I)

Dienstag:

2. Kartoffelsuppe (G,I) mit Schwarzbrot (A,a,b)

(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, f=Walnüsse, g=Erdnüsse, 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:

2. Paniertes Fischfilet (A,a,D) mit Kartoffelschnitz dazu Karotten und Erbsen in Rahmsoße (A,a,G,I)

(FITLINE)

Dessert (A,G,H)

Donnerstag: Tagessuppe (A,a,G,I)



1. Apfelstrudel (A,a,G,I) mit Vanillesoße (A,a,G)

Freitag:

2. Putengyros (G) mit Tsatsiki (C,G,J) und Reis (I)

(FITLINE)

Krautsalat (3)

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 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.