

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 = 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, 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 Seasamerzeugnisse



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)



Freitag:

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

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 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.