

Speiseplan Nummer 4 –KW05 – 26.1.26 bis 30.1.26

Montag:

2. Geflügelbällchen (A,a,C,G,J) mit Paprikasoße
(A,a,G,I) und Reis (I) **(FITLINE)**
Salat (G,J)



Dienstag:

Gemüsecremesuppe (A,a,G,I)
1. Gefüllte Germknödel (A,a,C,G)
mit Vanillesoße (G)

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, 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. Rahmspinat (A,a,G,I) mit Kartoffeln und
Rührei (C,G,I)
Dessert (A,G,H)

Donnerstag:

1. Döner mit Hähnchenflakes (A,a,N,G)
Obst

Freitag:

PASTA-TAG

Pasta (A,a) mit Rinder Bolognese- und
Tomatensoße (A,a,G,I)
dazu Hartkäse (C,G)

Salat (G,J)

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 Ühle 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.