

Speiseplan Nummer 4 –KW11 – 09.03.26 bis 13.03.26

Montag: **PASTA-TAG**

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

Dienstag:

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



Mittwoch: Gemüsecremesuppe (A,a,G,I)

2. Fischstäbchen (A,a,D) mit Kartoffelpüree
 (G) und Rahmgemüse (G) **(FITLINE)**

Donnerstag: 1. Gratinierte Gemüselasagne (A,a,G,I)



Dessert (A,G,H)

Freitag:

1. Döner mit Hähnchenflakes (A,a,N,G)

Obst

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

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.