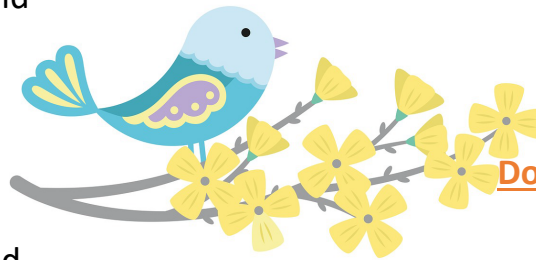


## Speiseplan Nummer 4 –KW17 – 20.4.26 bis 24.4.26

### Montag: PASTA-TAG

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



Dienstag: 1. Hähnchenkeule mit Ketchup und  
Weizenbrötchen (A,a)  
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

### Mittwoch:

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

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

### Freitag:

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



Dessert (A,G,H)

### 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.