

## Speiseplan Nummer 5 – KW18 – 27.4.26 bis 1.5.26

### Montag:



Tagessuppe (A,a,G,I)

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



### Dienstag:

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

(FITLINE)

Krautsalat (3)



#### 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. Schupfnudeln (A,a,f,C) mit Champignon-Rahm- Bratensoße (A,a,G,I) (FITLINE)  
Dessert (A,G,H)

**Donnerstag:** 1. Kartoffel-Blumenkohl-Bratling (3,I) mit Rahmgemüse (G,I) und vegetarischer Bratensoße (A,a,G,I)



Obst

### Freitag: Feiertag

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.