

Speiseplan Nummer 5 – KW24 – 8.6.26 bis 12.6.26

Montag:

2. Paniertes Fischfilet (A,a,D) mit
Kartoffelschnitz dazu Karotten und Erbsen
in Rahmsoße (A,a,G,I)
(FITLINE)
Salat (G,J)



Dienstag:



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



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, l = 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: 1. Nudeln (A,a) dazu rote Linsenbolognese mit
Wurzelgemüse (A,a,I) dazu Hartkäse (C,G)
Krautsalat (3)

Donnerstag: 1. Lasagne al forno (mit Rinderhackfleisch)
(A,a,G,I)
Dessert (A,G,H)



Freitag:

2. Kartoffelsuppe (G,I) mit Schwarzbrot (A,a,b)
(FITLINE)
Obst

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.