

Speiseplan Nummer 5 – KW30 – 20.7.26 bis 24.7.26

Montag:

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



Obst

Dienstag:

2. Paniertes Fischfilet (A,a,D) mit Kartoffelschnitt dazu Karotten und Erbsen in Rahmsoße (A,a,G,I)

(FITLINE)

Salat (G,I)



Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsmittel, 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: Tagessuppe (A,a,G,I)



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

Donnerstag

2. Putengyros (G) mit Tsatsiki (C,G,I) und Reis (I) (FITLINE)
Krautsalat (3)

Freitag:

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

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.