

Speiseplan Nummer 1 – KW 45 – 07.11.2022 – 11.11.2022

Montag: Truthahnleberkäse (3,5,10) mit Geflügelsoße (A,a,G,I) und Kartoffelpüree (G)

Dienstag: 1. Paniertes Fischfilet mit Tomatenfüllung (A,a,D,G,J)
Kartoffeln und Kohlrabigemüse (G,I)
Obst

Mittwoch: Vegetarischer Tortellinauflauf mit Gemüse und Käse überbacken (A,a,G,I)
Salat

Donnerstag: Puten-Fleischpfanzerl (A,a,C,G) mit Bratensoße (A,a,G,I),
dazu BIO-Nudeln (A,a,F)

Freitag: Kürbiscremesuppe (I) mit Brötchen (A,a)

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, e=Walnüsse, 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

IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Die Verwendung regionaler Lebensmittel ist uns wichtig!

Daher beziehen wir unsere Kartoffeln ausschließlich vom Bauernhof Büttner in Alitzheim.

Ein weiterer regionaler Partner ist die Metzgerei Ühlein in Schweinfurt, sowie die

Friedrich Neckermann GmbH, EG Schlacht- und Zerlegebetrieb in Aub.