

Speiseplan Nummer 2 – KW 46 – 14.11.2022 – 18.11.2022

Montag: PASTA TAG

Nudeln (A,a) mit Rinderbolognese (A,a,l), dazu
Hartkäse (C,G)

Dienstag: Tagessuppe (A,a,G,l)

Pizza mit Putenschinken und
Geflügelsalami (A,a,G,3)

Donnerstag: Vegetarische Frikadelle mit Dinkel (A,a,C,c,F,H,I,J,N)
dazu vegetarische Bratensoße (A,a,G,l) und Kartoffelpüree (G)

Obst

Freitag: Rahmspinat (A,a,G,l) mit Kartoffeln und Rührei (C,G,l)

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 Seasamerzeugnisse

Änderungen vorbehalten!

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.

(A,a,G,l) **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:**

1 = Konservierungsstoffe, 2 = Farbstoff, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 5 = Phosphat, 6 = geschwefelt, 7 = Geschmacksverstärker, 8 = geschwärzt, 9 = gewachst, 10 = Nitritpöckelsalz