

## Speiseplan Nummer 4 – KW 48 – 28.11.2022 – 02.12.2022

**Montag:** Geflügelbratwurst (5) mit Bratensoße (A,a,G,I) und Kartoffelpüree (G)

**Dienstag:** Hähnchengeschnetzeltes (A,a,G)

mit Nudeln (A,a)

**Mittwoch:** Paniertes Hähnchenschnitzel (A,a,G,I) mit Kartoffeln und Kräuterquark (G,I)

**Donnerstag:** Gebackenes Fischfilet (A,a,C,G,D) mit

Gemüsereis (I) und Rahmsoße (A,a,G,I) Obst

**Freitag:** 2 Stück Semmelknödel (A,a,G) mit vegetarischer Bratensoße (A,a,G,I) und Rahmgemüse (I)

Tagesdessert (A,a,C,G,H)

### IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

#### 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

#### **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.