

## Speiseplan Nummer 2 – KW 4 – 23.1.2023 – 27.1.2023

**Montag:** Nudeln (A,a) mit Rinderbolognese (A,a,I), dazu Hartkäse (C,G)  
Naturjoghurt mit Müsli (A,a,G,C,H)

**Dienstag:** Gemüsecremesuppe (A,a,G,I)  
Haus-Pizza mit Putenschinken, Geflügelsalami und Käse (A,a,G,3)



figourmet-Blog.de

**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

**Mittwoch:** Spinatspätzle (A,a,C,G) mit Käsesoße (A,a,G,I)  
Kopfsalat mit Senf-Honig-Dressing (G,J)

**Donnerstag:** Rindergulasch (A,a,G) mit Kloß (A,a)  
Frisches Obst

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.