

Speiseplan Nummer 3 – KW 5 – 30.01.2023 – 3.02.2023

Montag: Kartoffelsuppe (G,I) mit Geflügelwiener (1,10)
Pudding (A,a,C,G,H)

Dienstag: Lasagne al forno
(mit Rinderhackfleisch) (A,a,G,I)
Frisches Obst



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 Seesamerzeugnisse

Mittwoch: Knusperfilet (A,a,C,D,) dazu Kartoffeln
und Remoulade (1,G)
Knabber-Gurken und Mümmel-Möhren

Donnerstag: Reissuppe mit Karotten (A,a,G,I)

Pita - Tasche mit Hähnchenflakes, Eisbergsalat,
Salatgurken, Tomaten und Kräutersoße zum
selbstbauen 😊 (A,a,G,N)

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.