





## Speiseplan Nummer 5 – KW24 – 8.6.26 bis 12.6.26

### Montag:

1. Bulgurpfanne mit Balkan-Gemüse (A,a,l) und Kräuterjoghurt (G) 
2. Paniertes Fischfilet (A,a,D) mit Kartoffelschnitz dazu Karotten und Erbsen in Rahmsoße (A,a,G,l)   
**(FITLINE)**  
Salat (G,J)


### Dienstag:



1. Tagessuppe (A,a,G,l) 
1. Apfelstrudel (A,a,G,l) mit Vanillesoße (A,a,G) 
2. Vegetarisches Gulasch mit Kichererbsen (A,a,l) dazu Kartoffelpüree (G,6) **(FITLINE)**

#### 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, f=Walnüsse, g=Erdnüsse, 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:

1. Nudeln (A,a) dazu rote Linsenbolognese mit Wurzelgemüse (A,a,l) dazu Hartkäse (C,G)
2. Putengyros (G) mit Tsatsiki (C,G,J) und Reis (l) **(FITLINE)**  
Krautsalat (3)

### Donnerstag:

1. Lasagne al forno (mit Rinderhackfleisch) (A,a,G,l) 
2. Schupfnudeln (A,a,f,C) mit Champignon-Rahm- Bratensoße (A,a,G,l) **(FITLINE)**  
Dessert (A,G,H)

### Freitag:

1. Kartoffel-Blumenkohl-Bratling (3,l) mit Rahmgemüse (G,l) und vegetarischer Bratensoße (A,a,G,l)
2. Kartoffelsuppe (G,l) mit Schwarzbrot (A,a,b) **(FITLINE)**  
Obst

Änderungen vorbehalten!

### IHR GENIESSERWERK WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Die Verwendung regionaler Lebensmittel ist uns wichtig! Einige regionale Partner sind: (wenn saisonal möglich) Biohof Seufferling in Zeilitzheim, Bauernhof Büttner in Alitzheim, Metzgerei Ühlein in Schweinfurt, Antonia-Werr-Zentrum in St. Ludwig, Firma Nussbaumer, Obstbau Wieland in Stammheim sowie die Friedrich Neckermann GmbH, EG Schlacht-und Zerlegebetrieb in Aub.