

## Speiseplan Nummer 2 KW27 – 29.6.26 bis 3.7.26

### Montag:

Blumenkohlsuppe (A,a,G,I)

1. Gebratene Schupfnudeln (A,a,f,c) mit  
Basilikumrahmsoße (A,a,G,I)

2. Kaiserschmarrn (A,a,C,G) mit Vanillesoße (A,a,G)

**(FITLINE)**



### Dienstag:

1. Nudel-Gemüse-Auflauf (A,a,G)  
mit Sahnesoße (A,a,G,I)

2. Hähnchenschnitzelsticks (A,a,F) mit Kartoffelpüree  
(G,6) und Ketchup **(FITLINE)**

Dessert (A,G,H)



#### 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. Geflügelbratwurst (5) mit Bratensoße (A,a,G,I) und  
Kartoffeln

2. Cous-Cous-Bratling (A,C) mit Gemüse auf  
Tomatensoße dazu bunte Getreidemischung (A,I)

Salat (G,J) **(FITLINE)**

### Donnerstag:

1. Nudelsuppe mit Griesnockerl (A,a,C,I,G) und  
Gemüse dazu Brötchen (A,a)

2. Pasta (A,a) mit Tomatensoße (A,a,G,I) & Hartkäse  
(C,G) **(FITLINE)**

Obst

### Freitag:

1. Kartoffeln, Rahmspinat (A,a,G,I) und  
Rührei (C,G,I)

2. Alaska-Seelachsfilet im Mehrkornmantel (A,a,b,c,D)  
mit Zitronensoße (A,a,G,I) und gelben Reis

**(FITLINE)**

Gurkensalat (G,I)

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.