





## Speiseplan Nummer 5 – KW30 – 20.7.26 bis 24.7.26


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


**Dienstag:** 1. Bulgurpfanne mit Balkan-Gemüse (A,a,I) und Kräuterjoghurt (G)   
2. Paniertes Fischfilet (A,a,D) mit Kartoffelschnitt dazu Karotten und Erbsen in Rahmsoße (A,a,G,I)   
**(FITLINE)**  
Salat (G,I)


**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 Sulfit (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg o. Liter), N = Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

**Mittwoch:** Tagessuppe (A,a,G,I)   
1. Apfelstrudel (A,a,G,I) mit Vanillesoße (A,a,G)  
2. Schupfnudeln (A,a,f,C) mit Champignon-Rahm- Bratensoße (A,a,G,I) **(FITLINE)**  
Dessert (A,G,H)

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

**Freitag:** 1. Lasagne al forno (mit Rinderhackfleisch) (A,a,G,I)  
2. Vegetarisches Gulasch mit Kichererbsen (A,a,I)   
dazu Kartoffelpüree (G,6) **(FITLINE)**

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 Ühle 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.