

Der Speiseplan für die Schachtage 2019 wird erst Ende November 2018 erarbeitet und ins Internet gestellt.

Zur Inspiration der Speiseplan der Schachtage 2018

https://www.alt.schney.schachbezirk-oberfranken.de/ausschreibungen/2018_Speiseplan.pdf

Anbei eine allgemeine Information zur Küche in der Frankenakademie Schloss Schney:



Unsere Küche

Unser Küchenteam verwöhnt Sie während Ihres Aufenthalts mit einer **abwechslungsreichen und gutbürgerlichen Küche**. Fränkische Spezialitäten sowie Kreationen mit beliebten Gerichten aus aller Welt stehen im Mittelpunkt unseres Speisenangebots. Bei unseren Lebensmitteln setzen wir stark auf regionale Erzeugnisse und Lieferanten.



Unser Speisesaal mit angrenzendem Café bietet bis zu 120 Personen Platz.

Großen Wert legen wir darauf, den differenzierten Essgewohnheiten und gesundheitsbedingten Einschränkungen in der Ernährung Rechnung tragen zu können. **Vegetarische Gerichte** werden von uns zu jeder Mahlzeit standardmäßig mit angeboten, zudem können wir auch vielen anderen Erfordernissen (etwa vegane Küche oder die Berücksichtigung bestimmter Allergien) problemlos gerecht werden.

Unsere **Standardmahlzeiten**:

- *Frühstücksbuffet* mit frischen Brötchen, verschiedene Beläge, Müsli-Bar, Eier etc.
- *Mittagessen* mit Vorspeisensuppe, Salatbuffet oder Gemüse zum Hauptgang, zwei Hauptgerichte (fleischlich und vegetarisch) sowie ein Dessert
- Kalt-warmes Buffet zum *Abendessen* (kalte Platten, verschiedene warme Speisen)

Text entnommen aus:

<https://www.franken-akademie.de/tagungshaus/kueche/>