

Menü

Donnerstag, den 03.01.2019

Markklößchen-Suppe^(v)

Hähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella überbacken

mit Herzoginkartoffeln und Salat vom Buffet ^(a,b,s)

Vegetarisch bitte auf Vorbestellung

Gemüsepaella mit Beilagensalat vom Buffet ^(a,b,s)

Früchte Quark-Creme ^(a)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Allergene: (a) Milch und/oder Milcherzeugnisse, (b) Weizen, (c) Roggen, (d) Gerste, (e) Hafer, (f) Dinkel, (g) Kamut oder Hybridstämme, (h) Erdnüsse, Schalenfrüchte: (i) Mandeln, (j) Haselnüsse, (k) Walnüsse, (l) Kaschunüsse, (m) Pecanüsse, (n) Pistazien, (o) Macadamia, (p) Quellennüsse, (q) Sellerie, (r) Soja, (s) Senf und/oder Senferzeugnisse, (t) Sesamsamen und/oder Sesamerzeugnisse, (u) Krebstiere und/oder Krebstiererzeugnisse, (v) Eier und/oder Eiererzeugnisse, (w) Fisch und/oder Fischerzeugnisse, (x) Lupine, (y) Weichtiere

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff(e), (2) Konservierungsstoff(e), (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Schwefeldioxid, (6) Schwärzungsmittel, (7) Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) Süßungsmittel, (12) Pökelsalz

Menü

Freitag, den 04.01.2019

Tomatensuppe

Paniertes Fischfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensauce

oder

Chicken nuggets mit Pommes Frites

Vegetarisch bitte auf Vorbestellung

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat (a,b,s)

Schokopudding mit Sahne

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Allergene: (a) Milch und/oder Milcherzeugnisse, (b) Weizen, (c) Roggen, (d) Gerste, (e) Hafer, (f) Dinkel, (g) Kamut oder Hybridstämme, (h) Erdnüsse, Schalenfrüchte: (i) Mandeln, (j) Haselnüsse, (k) Walnüsse, (l) Kaschunüsse, (m) Pecanüsse, (n) Pistazien, (o) Macadamia, (p) Quellennüsse, (q) Sellerie, (r) Soja, (s) Senf und/oder Senferzeugnisse, (t) Sesamsamen und/oder Sesamerzeugnisse, (u) Krebstiere und/oder Krebstiererzeugnisse, (v) Eier und/oder Eierzeugnisse, (w) Fisch und/oder Fischerzeugnisse, (x) Lupine, (y) Weichtiere

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff(e), (2) Konservierungsstoff(e), (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Schwefeldioxid, (6) Schwärzungsmittel, (7) Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) Süßungsmittel, (12) Pökelsalz

Menü

Samstag, den 05.01.2019

Nudelsuppe

Spaghetti Bolognese und Salat vom Buffet (a,b,s)

Vegetarisch bitte auf Vorbestellung

Wraps mit Gemüsefüllung und Salat vom Buffet

Milchreis mit Zimt und Zucker (a)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Allergene: (a) Milch und/oder Milcherzeugnisse, (b) Weizen, (c) Roggen, (d) Gerste, (e) Hafer, (f) Dinkel, (g) Kamut oder Hybridstämme, (h) Erdnüsse, Schalenfrüchte: (i) Mandeln, (j) Haselnüsse, (k) Walnüsse, (l) Kaschunüsse, (m) Pecanüsse, (n) Pistazien, (o) Macadamia, (p) Quellennüsse, (q) Sellerie, (r) Soja, (s) Senf und/oder Senferzeugnisse, (t) Sesamsamen und/oder Sesamerzeugnisse, (u) Krebstiere und/oder Krebstiererzeugnisse, (v) Eier und/oder Eierzeugnisse, (w) Fisch und/oder Fischerzeugnisse, (x) Lupine, (y) Weichtiere

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff(e), (2) Konservierungsstoff(e), (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Schwefeldioxid, (6) Schwärzungsmittel, (7) Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) Süßungsmittel, (12) Pökelsalz

Menü

Sonntag, den 06.01.2019

Brokkolisuppe⁽¹⁾

Schäufele mit Sauerkraut und Kloß

Vegetarisch bitte auf Vorbestellung

Folienkartoffel mit Kräuterquark und Gemüse

Rote Grütze ^(1,2)

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Allergene: (a) Milch und/oder Milcherzeugnisse, (b) Weizen, (c) Roggen, (d) Gerste, (e) Hafer, (f) Dinkel, (g) Kamut oder Hybridstämme, (h) Erdnüsse, Schalenfrüchte: (i) Mandeln, (j) Haselnüsse, (k) Walnüsse, (l) Kaschunüsse, (m) Pecanüsse, (n) Pistazien, (o) Macadamia, (p) Quellennüsse, (q) Sellerie, (r) Soja, (s) Senf und/oder Senferzeugnisse, (t) Sesamsamen und/oder Sesamerzeugnisse, (u) Krebstiere und/oder Krebstiererzeugnisse, (v) Eier und/oder Eierzeugnisse, (w) Fisch und/oder Fischerzeugnisse, (x) Lupine, (y) Weichtiere

Zusatzstoffe: (1) Farbstoff(e), (2) Konservierungsstoff(e), (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Schwefeldioxid, (6) Schwärzungsmittel, (7) Phosphat, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) Süßungsmittel, (12) Pökelsalz

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/>