









Speiseplan

KW 17, 20.04.2026 - 26.04.2026
mit Dessert

Speisegaststätte 'Zum Hannes' GbR
Dorfstraße 13
64658 Fürth-Linnenbach
Tel:06253 - 5638
E-Mail:info@zumhannes.de



Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
 <p>Nudelgemüsesuppe dazu Pfannkuchen mit Vanillesoße 8 a, a1, a4, b, d, e</p>	 <p>Hähnchenfrikassee mit glasierten Karöttchen und Bioreis ,Apfelkompott a, a1, d, e, l</p>	 <p>Veggi Haschee mit Farfalle, Reibekäse und Knabbergemüse dazu Müsliquark a, a1, a4, a6, d, j, k, k2</p>	 <p>Chicken Nuggets mit Tomatengemüsesoße und Bioreis dazu Vanillepudding a, a1, d</p>	 <p>Backfisch mit Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Joghurt-Dressing dazu Obst 3 a, a1, d, i, l, m</p>
	 <p>Kichererbsencurry mit Bioreis dazu glasierte Karöttchen Apfelkompott e, l</p>		 <p>Gemüsebällchen mit Tomatensoße dazu Bioreis und Vanillepudding b, d</p>	 <p>gebackener Camembert mit Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Joghurt-Dressing dazu Obst a, a1, b, d, l, m</p>



Folgende Zutaten nutzen wir ausschließlich in Bio-Qualität: Vollkornspirellis, Reis, Vollkornpenne, Sojaraspel
Bei Änderungswünschen oder Mißverständnissen zum Speiseplan, bitten wir sie uns frühest möglich zu kontaktieren. Änderungen vorbehalten. Kennzeichnung: 3=Antioxidationsmittel, 8=Phosphat, a=Glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a4=Hafer, a6=Gerste, b=Eier, d=Milch, e=Sellerie, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, k2=Haselnüsse, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite

Speiseplan

20.04.2026 - 26.04.2026
mit Dessert

Speisegaststätte 'Zum Hannes' GbR
Dorfstraße 13
64658 Fürth-Linnenbach
Tel:06253 - 5638
E-Mail:info@zumhannes.de



Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe 20.04.2026 - 26.04.2026

1=Farbstoff, 2=Konservierungsmittel, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=gewachst, 8=Phosphat, 9=Süßungsmittel, 10=Phenylalaninquelle, 11=verzehrabführend, 12=gentechnisch verändert, 13=Nitrat, 14=Mono- und Diglyceride der Speisefettsäuren, a=Glutenhaltiges Getreide, b=Eier, c=Erdnüsse, d=Milch, e=Sellerie, f=Sesam, g=Lupine, h=Krebstiere, i=Fisch, j=Soja, k=Schalenfrüchte, l=Senf, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Weichtiere, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Roggen, a4=Hafer, a5=Kamut, a6=Gerste, k1=Mandeln, k2=Haselnüsse, k3=Walnüsse, k4=Kaschunüsse, k5=Pecanüsse, k6=Paranüsse, k7=Pistazien, k8=Macadamianüsse, k9=Queenslandnüsse

20.04.2026, Nudelgemüsesuppe dazu Pfannkuchen mit Vanillesoße * Gemüsesuppe mit Nudeln: a,a1,b,e * Pancakes: 8 a,a1,a4 * Vanillesoße: d

21.04.2026, Hähnchenfrikassee mit glasierten Karöttchen und Bioreis ,Apfelkompott * Apfelkompott: keine * Bio Reis: keine * Hühnerfrikassee: a,a1,d,e,l * Karotten gedünstet: e,l

21.04.2026, Kichererbsencurry mit Bioreis dazu glasierte Karöttchen Apfelkompott * Apfelkompott: keine * Bio Reis: keine * Karotten gedünstet: e,l * Kichererbsencurry: keine

22.04.2026, Veggi Haschee mit Farfalle, Reibekäse und Knabbergemüse dazu Müsliquark * Farfalle: a,a1 * Knabbergemüse: keine * Müsliquark: a,a1,a4,a6,d,k,k2 * Reibekäse: d * Veggi Haschee: j

23.04.2026, Chicken Nuggets mit Tomatengemüsesoße und Bioreis dazu Vanillepudding * Bio Reis: keine * Chicken Nuggets: a,a1 * Tomatenragout Beilage: keine * Vanillepudding: d

23.04.2026, Gemüsebällchen mit Tomatensoße dazu Bioreis und Vanillepudding * Bio Reis: keine * Gemüseköttbullar: b * Tomatenragout Beilage: keine * Vanillepudding: d

24.04.2026, Backfisch mit Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Joghurt-Dressing dazu Obst * Gurkensalat mit Joghurt-Dressing: d,l,m * Kartoffelpüree: d * Obst: keine * Seelachs im Backteig: 3 a,a1,i

24.04.2026, gebackener Camembert mit Kartoffelpüree und Gurkensalat mit Joghurt-Dressing dazu Obst * Camembert gebacken: a,a1,b,d * Gurkensalat mit Joghurt-Dressing: d,l,m * Kartoffelpüree: d * Obst: keine