

FRANKEN
AKADEMIE
SCHLOSS SCHNEY

Menü

Freitag, den 03.01.2020

Karottensuppe

Fisch im Kokosmantel und Curry-Dip mit Reis

Vegetarisch bitte auf Vorbestellung

gefülltes Gemüse mit Feta auf Tomatenreis

Mascarpone-Creme mit Beeren

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 Fischezeugnisse, (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 04.01.2020

Tomatensuppe

Hähnchenschnitzel mit Twister-Pommes und Salat

Vegetarisch bitte auf Vorbestellung

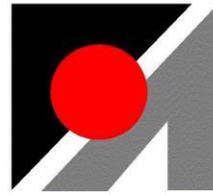
Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Salat

Schokopudding

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 Fischezeugnisse, (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



FRANKEN
AKADEMIE
SCHLOSS SCHNEY

Menü

Sonntag, den 05.01.2020

Kartoffelsuppe

Nudelbuffet mit verschiedenen Soßen und Salat

Vegetarisch bitte auf Vorbestellung

Nudelbuffet mit verschiedenen Soßen und Salat

Eis 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 Fischezeugnisse, (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

Montag, den 06.01.2020

Leberknödelsuppe / Klare Gemüsesuppe

Sauerbraten mit Blaukraut und Kloß

Vegetarisch bitte auf Vorbestellung

Folienkartoffel mit Kräuterquark

Apfeltrifle

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 Fischezeugnisse, (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/>