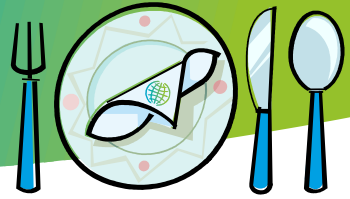


GGB
Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

21.09.2020 - 25.09.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Weißbrot Butter 1 Wiener Gemüseteller Bio-Milch/Kakao	Quarkkeulchen ^{a,g,k} mit Zucker und Apfelmus	Brot ^a Butter ^k Käse ^k Wurst ^{3,4,9,k} saure Gurke
Dienstag	Naturjoghurt ^k Müsli ^{a,b,k,d} Obstteller	Backfisch ^{a,g,t} mit Kartoffelbrei ^k Rotkraut und Kräutersoße	Berliner
Mittwoch	Brötchen ^a Butter ^k Obstteller	Eierragout ^{a,g,k} mit Bio-Gemüse und Kartoffeln ^y Rohkost	Knäckebrot ^a Butter ^k grüne Gurke
Donnerstag	Schrotbrot ^{a,b} verschiedene Wurst ^{3,4,9,k} Käse ^k Butter ^k Gemüseteller Bio-Milch/Kakao	Hähnchenstreifen in Mango-Currysoße ^{a,t,9} und Reis	Kuchen
Freitag	Käsebrötchen ^{a,k} mit Butter ^k Gemüseteller	vegetarische Maultaschen mit fruchtigem Tomatenragout ^{a,k} Rote Grütze mit Vanillesoße ^{a,9}	Laugengebäck ^{a,b}

Guten Appetit

Enjoy your meal

¡Buen provecho!

Änderungen vorbehalten! Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bitte beachten Sie die Allergen- und Zusatzstoffliste!

Allergene: (a) Weizen, (b) Roggen, (c) Dinkel, (d) Gerste, (e) Hafer, (f) Krebstiere, (g) Eier, (h) Fisch, (i) Erdnüsse, (j) Sojabohnen, (k) Milch, (l) Mandeln, (m) Haselnüsse, (n) Walnüsse, (o) Pistazien, (p) Macadamianüsse, (q) Cashewkerne, (r) Pekannüsse, (s) Paranüsse, (t) Sellerie, (u) Senf, (v) Sesamsamen, (w) Lupinen, (x) Weichtiere, (y) Schwefeldioxid und Sulfite |
Zusatzstoffe: (1) Farbstoffe, (2) Konservierungsstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) mit Phosphat, (9) Süßungsmittel, (10) Phenylalaninquelle, (11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, (12) koffeinhaltig, (13) chininhaltig, (14) Säuerungsmittel |

