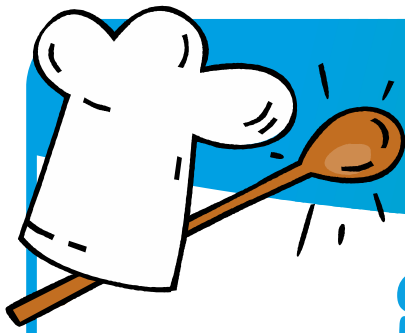
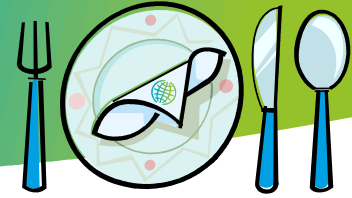




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

GGB-Küche in Wildenfels

19.10.-23.10.2026	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Knusperbrot ^{a,b,g,j} Butter ^k Aufstrich süß ^{9,14,k,m} Obst	Grießbrei ^{a,k} Zucker und Zimt Erdbeeren alternative Suppe ^{a,k,t,u}	Weißbrot ^a Butter ^k Wiener Würstchen ^{2,3,t,u}
Dienstag	Müsli ^{a,e,k} Joghurt ^k Obst	Roster ^{3,4,9,14,k,t} mit Kartoffeln Sauerkraut und Soße ^{a,k,t,u} Saftschorle	Brot ^{a,b,d,v} Friskäse ^k Gemüse
Mittwoch	Sandwichtoast ^a Butter ^k Aufstrich süß ^{9,14,k,m} Obst	Hühnerfrikassee ^{a,k} mit Mischgemüse Reis Salatbeilage ^{2,3,9,t}	Vanillepudding ^k Apfel
Donnerstag	Brot ^{a,b,d,v} Butter ^k Aufschnitt ¹⁴ Gemüse	Nudeln ^{a,g} mit fruchtiger Tomatensoße ^{a,k,t,u} und Reibekäse ^k Kompott ¹⁴ /Obst	Milchbrötchen ^{a,g,k,2} Fruchtmilch ^k
Freitag	Brötchen dunkel ^{a,b,d,e,k,v} Butter ^k Käse ^k Gemüse	saure Kartoffelstücke ^{1,2,3,k,t,u} Jagdwurstwürfel Brot ^{a,b,d,v} Süßspeise ^k	Kuchen ^{a,k,g}

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 | **Sonstige Kennzeichnungen:** (kbA) kontrolliert biolog. Anbau – komplett Bio oder einzelne Komponente Bio

