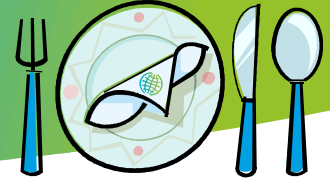


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

Woche	Speisen	
	Menü 1	Menü 2
21.09.2020 - 27.09.2020		
Montag	<ul style="list-style-type: none"> • 3 Quarkkeulchen ^(a,g,k) mit Zucker und Apfelmus • Apfelmus 	<ul style="list-style-type: none"> • Gabelspaghetti ^(a,g) mit Schinkensahnesoße ^(a,k,3,4,9) und Reibekäse ^(k)
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> • Backfisch ^(a,g,t) mit Kartoffelbrei ^(k) und Rotkraut ⁽¹⁴⁾ 	<ul style="list-style-type: none"> • Gräupcheneintopf ^(t,2,3) mit Kassler ^(k,3,4,9) • Kompott
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> • Eierragout ^(a,g,k) mit Kartoffeln ^(y) und Biogemüse • Rohkost 	<ul style="list-style-type: none"> • Milchreis ^(k) mit Zucker und Zimt • Erdbeeren
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> • Hähnchenstreifen in Mango- ^(y) Currysoße ^(a,t,9,14) und Reis • 	<ul style="list-style-type: none"> • Hähnchengeschnetzeltes dazu Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse • Obst
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> • vegetarische Maultaschen mit fruchtigem Tomatenragout ^(a,k) • Rote Grütze mit Vanillesoße ^(a,9) 	<ul style="list-style-type: none"> • Krautroulade dazu Kartoffelbrei ^(k) und Soße ^(a,t,u) • Rote Grütze mit Vanillesoße ^(a,9)

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

