



# Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

Woche	Speisen	
	Menü 1	Menü 2
30.11.2020 - 04.12.2020		
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Quarkkeulchen <sup>(a,g,k)</sup> mit Zucker und Apfelmus</li> <li>• Apfelmus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gabelspaghetti <sup>(a,g)</sup> mit Schinkensahnesoße <sup>(a,k,3,4,9)</sup> und Reibekäse <sup>(k)</sup></li> </ul>
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Backfisch <sup>(a,g,t)</sup> mit Kartoffelbrei <sup>(k)</sup> und Rotkraut <sup>(14)</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gräupcheneintopf <sup>(t,2,3)</sup> mit Kassler <sup>(k,3,4,9)</sup></li> <li>• Kompott</li> </ul>
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eierragout <sup>(a,g,k)</sup> mit Kartoffeln <sup>(y)</sup> und Biogemüse</li> <li>• Rohkost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Milchreis <sup>(k)</sup> mit Zucker und Zimt</li> <li>• Erdbeeren</li> </ul>
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hähnchenstreifen in Mango- <sup>(y)</sup> Currysoße <sup>(a,t,9,14)</sup> und Reis</li> <li>•</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hähnchengyros dazu Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse</li> <li>• Obst</li> </ul>
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vegetarische Maultaschen mit fruchtigem Tomatenragout <sup>(a,k)</sup></li> <li>• Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>(a,9)</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krautroulade dazu Kartoffelbrei <sup>(k)</sup> und Soße <sup>(a,t,u)</sup></li> <li>• Rote Grütze mit Vanillesoße <sup>(a,9)</sup></li> </ul>

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

