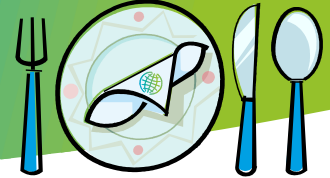


Gesellschaft  
zur ganzheitlichen  
Bildung



# El Menú

| GGB-cocina en Wildenfels

Semana 17.12.2018 - 21.12.2018	platos	
	menú 1	menú 2
Lunes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 tortita de patata <sup>(a,3)</sup> con azúcar</li> <li>• puré de manzana <sup>(3)</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pasta <sup>(a)</sup> con gulasch de salchicha <sup>(a,2,3,4)</sup> y queso rallado <sup>(k)</sup></li> </ul>
Martes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• asado de puerco con salsa <sup>(a,t,u)</sup>, col agrio <sup>(u)</sup> y albondigas de patatas <sup>(a)</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sopa de guisante <sup>(a)</sup> con lomo de cerdo ahumado <sup>(3,4,9)</sup></li> <li>• fruta</li> </ul>
Miércoles	<ul style="list-style-type: none"> <li>• estrella de coliflor y queso <sup>(k,t,u)</sup> con arroz integral <sup>(g,k)</sup> y salsa de hierbas <sup>(a,k)</sup></li> <li>• postre de requesón <sup>(k)</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• salchicha asada <sup>(3,4,9)</sup> con col agrio <sup>(u)</sup>, patatas <sup>(y)</sup> y salsa <sup>(a,t,u)</sup></li> </ul>
Jueves	<ul style="list-style-type: none"> <li>• filete de salmón empanizado <sup>(a,h,g)</sup>, salsa de hierbas <sup>(a,k)</sup>, col rojo y patatas <sup>(y)</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• patatas <sup>(y)</sup> con requesón de hierbas <sup>(k)</sup>, paté <sup>(t,u)</sup> y mantequilla <sup>(k)</sup></li> <li>• pepino verde</li> </ul>
Viernes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• albondigas <sup>(a,g,k)</sup> con verdura de guisante y zanahoria <sup>(k)</sup>, patatas <sup>(y)</sup> y salsa <sup>(a,k,t)</sup></li> <li>• yogur de fruta <sup>(k)</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sopa de pasta <sup>(a,k,t)</sup> con pollo</li> <li>• yogur de fruta <sup>(k)</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:** (kB) kontrolliert biolog. Anbau – komplett Bio oder einzelne Komponente Bio

