



# Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

Woche	Speisen	
	Menü 1	Menü 2
21.12.2020 - 22.12.2020		
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grießbrei <sup>(a,,k)</sup> mit Zucker und Zimt</li> <li>• Erdbeeren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemüseeintopf <sup>(t,k)</sup> mit Fleischklößchen <sup>(a,g)</sup>, Brot<sup>(a)</sup></li> <li>• Obst</li> </ul>
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• vegetarische Maultaschen mit fruchtigem Tomatenragout <sup>(a,k)</sup></li> <li>• Fruchtmilch</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hacksteak <sup>(a,g,k,t,u)</sup> mit Kartoffeln, Kaisergemüse <sup>(k)</sup> und Sahnesoße <sup>(a,k,t,u)</sup></li> </ul>
Mittwoch		
Donnerstag		
Freitag		

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

