



Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

Woche	Speisen	
	Menü 1	Menü 2
28.06.2021 - 02.07.2021		
Montag	• 3 Eierkuchen ^(a,g,k) mit Zucker und Apfelmus	• Gabelspaghetti ^(a,g) mit Schinkensahnesoße ^(a,k) und Reibekäse ^(1,k)
Dienstag	• Schweinebraten mit Soße ^(a,t,u) , Sauerkraut ^(u) und Klößen ^(a)	• Gemüsedino ^(a,2,3) mit Vollkornreis ^(g,k) und Kräutersoße ^(a,k)
Mittwoch	• Schweineschnitzel ^(a,g) , Kartoffeln ^(y) mit BIO-Blumenkohl ^(k) und Soße ^(a,k,t)	• Hähnchengeschnetzeltes dazu Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse • Obst
Donnerstag	• Hähnchenstreifen in Mango- ^(y) Currysoße ^(a,t,9,14) und Reis	• Milchreis ^(k) mit Zucker und Zimt • Erdbeeren
Freitag	• Vollkornnudeln ^(a,b) Bolognese ^(a,k,t) mit Käse ^(k)	• Krautroulade dazu Kartoffelbrei ^(k) und Soße ^(a,t,u) • Fruchtjoghurt ^(k)

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

