



# Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

Woche	Speisen	
	Menü 1	Menü 2
17.01.2022 - 21.01.2022		
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Hefeklöße <sup>(a,k)</sup> mit Vanillesoße <sup>(k)</sup> und Pfirsischkompott <sup>(2)</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Chili con Carne <sup>(a,t,u)</sup> mit Mais, Kidneybohnen und Brötchen <sup>(a)</sup></li> <li>• Saftschorle</li> </ul>
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Seelachs paniert <sup>(a,g,h,t)</sup> mit Kräutersoße <sup>(a,t,u,k)</sup> und Kartoffeln und Gemüse <sup>(k)</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Senfeier <sup>(a,g,k,t,u)</sup> mit Kartoffeln <sup>(y)</sup></li> <li>• Rohkost</li> </ul>
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hühnerfrikassee <sup>(a,k)</sup> mit Vollkornreis <sup>(k)</sup> und Bio-Mischgemüse <sup>(k)</sup></li> <li>• Rohkost</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Jägerschnitzel <sup>(a,g,k)</sup> mit Spätzle <sup>(a,g)</sup> dazu Champignonrahmsoße <sup>(a,k,t)</sup></li> </ul>
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornmakaroni <sup>(a)</sup> mit fruchtiger Tomatensoße <sup>(a,k)</sup> Jagdwurst <sup>(2,3,4)</sup> und Reibekäse <sup>(k)</sup></li> <li>• Saftschorle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Blumenkohl-Käsestern <sup>(k,t,u)</sup> mit Vollkornreis und Kräutersoße <sup>(a,k)</sup></li> <li>• Rohkost</li> </ul>
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffelsuppe <sup>(t,u)</sup> mit Wiener <sup>(3,4,9,k)</sup></li> <li>• Quarkspeise <sup>(k)</sup></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 3 Eierkuchen <sup>(a,g,k)</sup> mit Zucker und Apfelmus <sup>(3)</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

