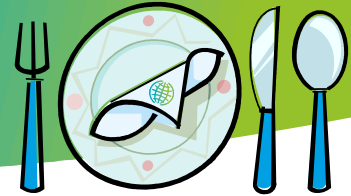


GGB

Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

08.04.2019 - 12.04.2019	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Toastbrot ^a Butter ^k Nuss-Nougatcreme ^m Obstteller	Sternchensuppe ^{a,g,t} Quarkkeulchen ^{a,g,k} mit Apfelmus	Baguette ^a Butter ^k Truthahnbrat- schinken ^{2,3,4,a}
Dienstag	Naturjoghurt ^k Müsli ^{a,b,k,d} Obstteller	marinierter Sahnehering ^{a,h,k,t,u,3,9} mit Salzkartoffeln ^y	Knäckebrot ^a Frischkäse ^k
Mittwoch	Brötchen ^a Butter ^k Marmelade Obstteller	Rinderbraten ^t Soße ^{a,k,t} dazu Klöße ^a und Sommergemüse ^k	Schokopudding ^k Kekse ^{a,g,k}
Donnerstag	Schrotbrot ^{a,b} verschiedene Wurst ^{3,4,9,k} Käse ^k Butter ^k Gemüseteller	Eierragout ^{a,g,k,u} mit Bio-Mischgemüse ^k und Salzkartoffeln ^y Rohkost ⁹	Kornquarkstangen ^{a,d,e,k} Butter ^k
Freitag	Vollkornbrötchen ^{a,b,d,e} vegetarischer Bio- Aufstrich ^{a,k} Gemüseteller	Kartoffelsuppe ^{t,u} mit Wiener ^{3,4,9,k} Quarkspeise ^k	Gemüse herzhafter Quarkdip ^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 |

