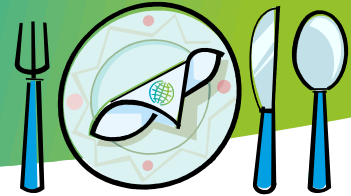


GGB
Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

07.01.2019 - 11.01.2019	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Filinchen ^a Nuss-Nougat ^{a,m} Butter ^k Obstteller	Vorsuppe Quarkkeulchen ^{a,k} Apfelmus Zucker	Vollkorntoastbrot ^{a,b} Salami ^{2,3,9,t} grüne Gurke
Dienstag	Naturjoghurt ^k Müsli ^{a,b,k,d} Obstteller	Vollkornnudeln ^{a,b} Bolognese Soße ^{a,k,t} geriebener Käse ^k	Schokodonuts ^{a,g,k,9}
Mittwoch	Brötchen ^a Butter ^k Obstteller	Wiegebraten ^{a,k,t,2,3} Soße ^{a,k,t} Kartoffelbrei ^{y,k} Möhrengemüse ^k	Bagel ^{a,c} Frischkäse ^k saure Gurke ^{t,u,9}
Donnerstag	Schrotbrot ^{a,b} verschiedene Wurst ^{3,4,9,k} Käse ^k Butter ^k Gemüseteller	Hähnchenschnitzel ^{a,g} Soße ^{a,k,t} Bio-Blumenkohl Bio- Brokkoli ^k Kartoffeln ^y	Cornflakes ^a Bio-Milch ^k
Freitag	Toast ^a Truthahnbraten-schinken ^{3,4,9,k} überbacken mit Käse ^k Gemüseteller	saure Kartoffelstücken ^{t,u,y} Jagdwurst ^{3,4,9,k,u} Fruchtquark ^{k,9}	Milchbrötchen ^{a,g,k,i,1,9} Butter ^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 |

