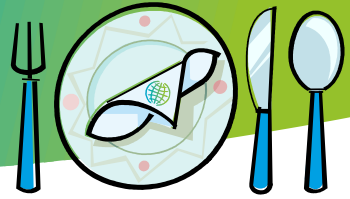


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

14.09.2020 - 18.09.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Toast ^a Salami ^{3,4,9,k} Butter ^k Gemüseteller Bio-Milch/Kakao	Vorsuppe Hefeklöße ^{a,k} mit Vanillesoße ^k und Pfirsichkompott ²	Mischbrot ^{a,b} mit Nutella Butter ^k
Dienstag	Naturjoghurt ^k Müsli ^{a,b,d,k} Obstteller	Roster ^{3,4,9} Sauerkraut ^u dazu Kartoffeln ^y und Soße ^{a,t,u}	Fruchtmus ⁹ Zwieback ^k
Mittwoch	Brötchen ^a Butter ^k Obstteller	Blumenkohl-Käse Medaillons ^{a,g} mit Reis und Soße Obst	Gemüse herzhafter Quarkdip ^k
Donnerstag	Schrotbrot ^{a,b} verschiedene Wurst ^{3,4,9,k} Käse ^k Butter ^k Gemüseteller Bio-Milch/Kakao	Kartoffeln ^y mit Kräuterquark ^k Butter ^k und Leberwurst ^{a,k,t,2} Fruchtmilch ^k	Schokopudding ^k Butterkeks ^{a,g,k}
Freitag	Vollkornbaguette ^{a,b} Butter ^k Frischkäse ^k Gemüseteller	Grießbrei ^{a,k} mit Zucker und Zimt und Erdbeeren	Brötchen ^{a,b,c,d,e} Butter ^k Käse ^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 |

