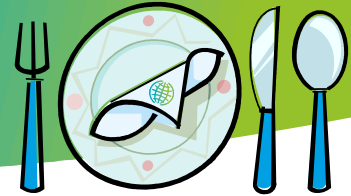


GGB

Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

19.11.2018 - 23.11.2018	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Minibrötchen ^{a,b,d,e} hausgemachtem Kräuterquark ^{k#} Gemüseteller	Bio-Gemüsesuppe ^{k,a,g,t} Hefeklöße ^{a,g} Vanillesoße ^{a,k} Pfirsichkompott	Weißbrot ^a Butter ^k Käse ^k saure Gurke ^{t,u}
Dienstag	Naturjoghurt ^k Müsli ^{a,b,k,d} Obstteller	Senfeier ^{a,g,k} Kartoffeln ^y Rohkostsalat ⁹	Fruchtmus ⁹ Zwieback ^a
Mittwoch		Feiertag	
Donnerstag	Schrotbrot ^{a,b} verschiedene Wurst ^{3,4,9,k} Käse ^k Butter ^k Gemüseteller	Hühnerfrikassee ^{a,k} mit Bio- Mischgemüse ^k Vollkornreis ^k	Cornflakes ^a mit Milch ^k
Freitag	Toast ^a Truthahnbierschinken ^{3,4,9,k} überbacken mit Käse ^k Gemüseteller	Vollkornnudeln ^{a,k} Lachssahnesoße ^{a,k,h}	Laugengebäck ^{a,g} 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 |

