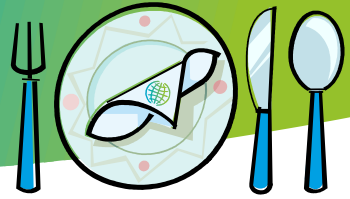


GGB
Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Wildenfels

03.02.2020 - 07.02.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Leicht und Cross Butter ^k Nuss- Nougat ^m Obstteller Bio-Milch/Kakao	Süppchen Eierkuchen ^{a,k} mit Zucker und Apfelmus ⁹	Brötchen ^{a,b,c,d,e} Butter ^k ½ Apfel
Dienstag	Naturjoghurt ^k Müsli ^{a,b,k,d} Obstteller	Hohenloher Möhrenfleisch (Schwein) Gulasch ^{a,k,t} mit Bio-Möhren und Knödel ^{a,k,g}	Pfannkuchen ^{a,g,k}
Mittwoch	Brötchen ^a Butter ^k Honig Obstteller	Vollkornnudeln ^a mit fruchtiger Tomatensoße ^{a,k} und Reibekäse ^k Fruchtmilch ^k	Weißbrot ^a Butter ^k Käse ^k
Donnerstag	Schrotbrot ^{a,b} verschiedene Wurst ^{3,4,9,k} Käse ^k Butter ^k Gemüseteller Bio-Milch/Kakao	Leberkäse ^{k,3,4,9} Kartoffelbrei ^k dazu Erbsen ^k und Soße ^{a,k,t}	Kuchen
Freitag	Weißbrot ^a Butter ^k ½ Ei ^g Gemüseteller	Linseneintopf ^{t,a,k} mit Kasslerwürfel ^{k,3,4,9} Quarkspeise ^k	Laugengebäck ^{a,g,k} Butter ^k grüne Gurke

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 |

