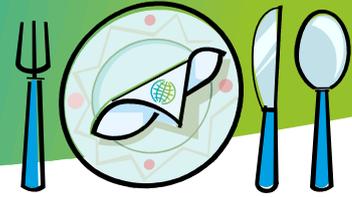


Gesellschaft  
zur ganzheitlichen  
Bildung



# Speiseplan

GGB-Küche in Wildenfels

04.03-08.03.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
<b>Montag</b>	Knusperbrot <sup>a,b,g,j</sup> Butter <sup>k</sup> Aufstrich süß <sup>9,14,k,m</sup> Obst	Eierkuchen <sup>a,g,k</sup> mit Zucker und Apfelmus <sup>3,9,14</sup>  alternativ Suppe <sup>a,k,t,u</sup>	Mischbrot <sup>a,b</sup> Butter <sup>k</sup> Salami <sup>14</sup> grüne Gurke
<b>Dienstag</b>	Müsli <sup>a,e,k</sup> Joghurt <sup>k</sup> Obst	Hühnerfrikassee <sup>a,k,t,u</sup> mit Gemüse und Reis  Saftschorle	Roggenbrötchen <sup>a,b,k,v</sup>  vegetarischer Aufstrich <sup>14,v</sup> Gemügesticks
<b>Mittwoch</b>	Brötchen <sup>a</sup> Butter <sup>k</sup> Aufstrich süß <sup>9,14,k,m</sup> Obst	Vollkornnudeln <sup>a</sup> mit Tomaten-Basilikumsoße <sup>a,k,t,u</sup> und Reibekäse <sup>k</sup>  Kompott <sup>14</sup> /Obst	Vanillepudding <sup>k</sup> Apfel
<b>Donnerstag</b>	Brot <sup>a,b,d,v</sup> Butter <sup>k</sup> Käse <sup>k</sup> /Wurst <sup>14</sup> Gemüse	Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark <sup>k</sup> und Butter <sup>k</sup> Leberwurst <sup>2,3,14,k,t,u</sup>  Saftschorle	Baguette <sup>a</sup> Butter <sup>k</sup> Obst
<b>Freitag</b>	Brötchen dunkel <sup>a,b,d,e,k,v</sup> Butter <sup>k</sup> Aufstrich herzhaft <sup>14,k,v</sup> Gemüse	Linseneintopf <sup>a,t,u</sup> mit Kassler <sup>3,4,9,k</sup> dazu Brot <sup>a,b,d,v</sup>  Süßspeise <sup>k</sup>	Mini-Windbeutel <sup>a,g,k</sup>

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 | **Sonstige Kennzeichnungen:** (kbA) kontrolliert biolog. Anbau – komplett Bio oder einzelne Komponente Bio

