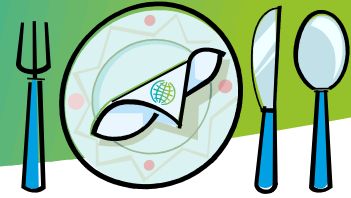


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

GGB-Küche in Wildenfels

30.09-4.10.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Knusperbrot ^{a,b,g,j} Butter ^k Aufstrich süß ^{9,14,k,m} Obst	Eierkuchen ^{a,g,k} mit Zucker und Apfelmus ^{3,9,14} alternativ Suppe ^{a,k,t,u}	Mischbrot ^{a,b} Butter ^k Salami ¹⁴ grüne Gurke
Dienstag	Müsli ^{a,e,k} Joghurt ^k Obst	Hühnerfrikassee ^{a,k,t,u} mit Gemüse und Reis Saftschorle	Roggenbrötchen ^{a,b,k,v} vegetarischer Aufstrich ^{14,v} Gemügesticks
Mittwoch	Brötchen ^a Butter ^k Aufstrich süß ^{9,14,k,m} Obst	Nudeln ^a mit Tomaten-Basilikumsoße ^{a,k,t,u} und Reibekäse ^k Kompott ¹⁴ /Obst	Vanillepudding ^k Apfel
Donnerstag		Feiertag	
Freitag		Brückentag	

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

