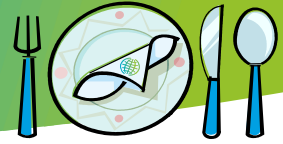


**GGB**  
Gesellschaft  
zur ganzheitlichen  
Bildung



| GGB-Küche in Niederwürschnitz

von 03.01.2022 bis 07.01.2022 (KW 1)	Speiseplan	
	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Jägerschnitzel (2,a,t,u) mit Kartoffeln und BIOButterbohnen</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>3 Eierkuchen (a,k,g) mit warmer Vanillesoße (g,k,i)</li> </ul>
<b>Dienstag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gabelspaghetti (a,g) mit Bolognesesoße und Käse (1,k)</li> <li>Knabbermöhren</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Linseneintopf mit Kasslerwürfel (2,3)</li> <li>Kompott</li> </ul>
<b>Mittwoch</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rührei (g,k) mit Kartoffeln und Gurkensalat</li> <li>Obst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mini-Schweinehaxe ,Kartoffeln ,Soße und Sauerkraut</li> </ul>
<b>Donnerstag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>paniertes Fischfilet (a,h) mit Kartoffelbrei (3,k) und Dillsoße</li> <li>Cocktailtomaten</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Spinat-Dinkel Plätzchen (c) mit Kartoffelbrei (3,k),Soße</li> <li>Cocktailtomaten</li> </ul>
<b>Freitag</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nudeleintopf (a,g) mit Gemüseeinlage, Vollkornbrot (b) vegetarisch</li> <li>Kompott</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Belegtes Baguette (a) (Käse, Salat, Gurke, Remouladensoße)</li> </ul>

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

