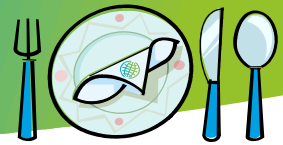


**GGB**  
Gesellschaft  
zur ganzheitlichen  
Bildung



| GGB-Küche in Niederwürschnitz

von 15.11.2021 bis 19.11.2021 (KW 46)	Speiseplan	
	Menü 1	Menü 2
Montag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vollkornspirelli (a) mit Paprika-Sahnesoße</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belegtes Baguette (a) (Salami, Frischkäse, Salat, Gurke)</li> </ul>
Dienstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saftiges Hähnchenschenkel mit Kartoffeln, Soße(a) und BIOGemüse(k) der Saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soljanka (a,k,t,u) mit Weißbrot (a)</li> </ul>
Mittwoch	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kein Essen</li> </ul>	
Donnerstag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schweinegulasch mit grünen Klößen und Apfelrotkraut</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• saure Kartoffelstücke mit Jagdwurstwürfeln (3,14,u)</li> <li>• Kompott</li> </ul>
Freitag	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bunter Reiseintopf mit Vollkornbrot (b)</li> <li>• Gurkensticks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nudeln (a) mit Spinat-Rahmsauce (k)</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

