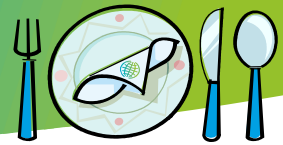


**GGB** Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



| GGB-Küche in Niederwürschnitz

von 20.12.2021 bis 24.12.2021 (KW51)	Speiseplan	
	Menü 1	Menü 2
Montag	• bunte Nudeln (a,g) mit fruchtiger Tomatensoße (a) und Reibekäse (1,k)	• marinierter Hering (3,9,k) mit Kartoffeln
Dienstag	• Roster (3), Kartoffeln, Soße und Sauerkraut	• Gemüseallerlei mit Kartoffeln und Soße "Hollandaise" (k,g)
Mittwoch	• Frikadelle (a) vom Fleischmeister (Schweinefleisch), bunter Gemüsereis und Soße	• Nudeln mit Pamerosasauce (k) (Tomatensoße mit Parmesankäse) dazu Reibekäse (1,k)
Donnerstag	• 3 Fischstäbchen (a,h) mit Kartoffelbrei (3,k), Apfelrotkohl und Soße	• Jägerschnitzel (2,a,t,u) mit Kartoffeln und BIOButterbohnen
Freitag	• Gemüsecremesuppe der Saison, 2 Quarkkeulchen (a,g,k) mit Zucker und Apfelmus (3)	• Indisch-Hähnchen (k) mit Reis

**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

