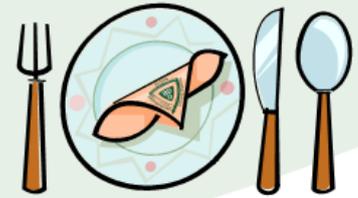


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



18.02. – 22.03.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Buntes Frühstück mit Brötchen oder Brot dazu Käse, Wurst, vegetarische Aufstriche, Marmelade, Schokoaufstrich und Honig, je nach Wahl	Nudeln ^(a) mit Brokkoli-Käsesoße ^(a,k,t,u)	Snack am Nachmittag Gemüse- /oder Obstplatte, belegte Brote, Müsli oder Cornflakes mit Milch und Joghurt, Gebäck oder Kuchen je nach Angebot
Dienstag		Blumenkohlcremesuppe ^(a,k,t,u) mit Mehrkornbrötchen ^(a,b,c,d) Saftschorle	
Mittwoch		Welsfilet paniert ^(a,g,t,u) mit Brokkoli ^(k) , Zitronen-Buttersoße ^(a,k,t,u,14) und Kartoffeln	
Donnerstag		Milchreis ^(k) mit Zucker und Zimt	
Freitag		Schweinegulasch mit grünen Klößen und Apfelrotkraut	

Wir wünschen guten Appetit!

Änderungen vorbehalten! Trotz sorgfältiger Verarbeitung können Spuren von Allergenen enthalten sein. Bitte beachten Sie die Allergen- und Zusatzstoffliste!

(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, (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, **(kbA)** kontrolliert biologischer Anbau – komplett Bio oder einzelne Komponente Bio

