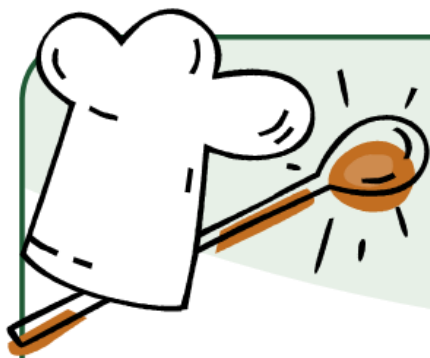
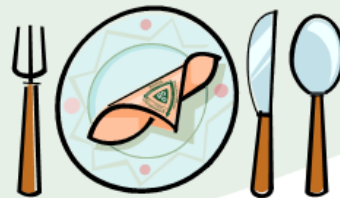




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



17.08.-21.08.2026	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Buntes Frühstück mit Brötchen oder Brot dazu Käse, Wurst, vegetarische Aufstriche, Marmelade, Schokoaufstrich und Honig, je nach Wahl	Saure Eier ^(g) in Senfsoße ^(a,k,t,u) mit Kartoffeln	Snack am Nachmittag Gemüse- /oder Obstplatte, belegte Brote, Müsli oder Cornflakes mit Milch und Joghurt, Gebäck oder Kuchen je nach Angebot
Dienstag		Möhrencremesuppe ^(a,k,t,u) mit Kartoffelwürfel Dazu Vollkornbrot ^(a,b)	
Mittwoch		Welsfilet pannier ^(a,g,t,u) mit Brokkoli ^(k) , Zitronen-Buttersoße ^(a,k,t,u,14) und Kartoffeln	
Donnerstag		Nudeln ^(a) mit Tomatensoße ^(a,k,t,u) und Käse ^(k)	
Freitag		Schweinegulasch ^(a,t,u) mit grünen Klößen ^(a,g,y) und Rotkraut ⁽¹⁴⁾	

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**

