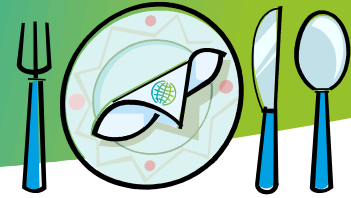


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

26.02.-01.03.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen ^(a) mit Kochschinken ^(2,t,u) und Gemüse garnitur	Spaghetti ^(a,g) mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse ^(k) Schokoladenpudding ^(k)	Vitalbrot ^(a,b) mit Hackbällchen ^(a)
Dienstag	Vollkornfilinchen mit Nutella ^(m) Obstteller	Gemüsepfanne mit Hähnchenfleisch und Reis Saftschorle	Obst mit Butterstäbchen ^(a)
Mittwoch	Naturjoghurt ^(k) mit Cornflakes ^(a,m) Obstteller	Bauerntopf mit frischen Brot ^(a) Gurkensalat	Brötchen ^(a) mit Salami ^(2,t,u) mit Gemüse garnitur
Donnerstag	Mehrkornbrot ^(a,b) mit Frischkäse ^(k) und Gemüse garnitur	Backfischfilet ^(a,h) mit Apfelrotkohl Salzkartoffeln und Kräutersoße ^(a)	Fruchtmilch ^(k) mit Cremewaffeln ^(a,k)
Freitag	Briochebrot ^(a) mit Butter ^(k) und Kakao ^(k) Obstteller	Currywurst ^(2,t,u) mit Kartoffelpüree ^(k) Obst	Vollkornbrot ^(a,b) mit Käse aufschnitt ^(k) und Gewürz gurke

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

