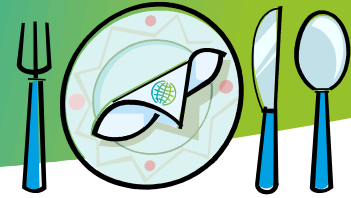


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

04.03.-08.03.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen ^(a) mit Honig Obsteller	Grießbrei ^(k) mit Zucker und Zimt Fruchtcocktail AG: Soljanka	Vollkorn Salamisandwich ^(a,b) mit grüner Gurke
Dienstag	Mehrkornbrot ^(a,b) mit Käse ^(k) und Gemüsegarntur	Schweinelachsschnitzel ^(a) mit Leipziger Allerlei Salzkartoffeln und Bratensoße ^(a,t,u)	Vanillequark ^(k) mit Obst
Mittwoch	Cornflakes ^(a,m) mit Naturjoghurt ^(k) Obsteller	Hackbällchen ^(a) in Tomaten-Basilikumsoße ^(1,a) mit Gemüsereis Obst	Laugenbrötchen ^(2,k)
Donnerstag	Brötchen ^(a) mit Butter ^(k) und Kakao ^(k) Obsteller	Hoki Fischfilet mit Kartoffeln und Honig-Senfsoße ^(a,u)	Fluffies ^(a) mit Apfelmus ⁽³⁾
Freitag	Roggenbrötchen ^(a,b) mit Leberwurst ^(2,t,u) und Gemüsegarntur	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Suppengemüse Vanillepudding ^(k)	Vitalbrot ^(a,b) mit Mortadella ^(2,t,u) und Gemüsegarntur

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

