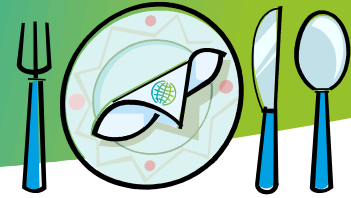


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

08.04.-12.04.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Mehrkornbrot ^(a,b) mit Frischkäse ^(k) und Gemüse garnitur	Milchreis ^(k) mit Zucker und Zimt Fruchtcocktail AG: Nudeleintopf	Bauernbrötchen ^(a,b) mit Fleischkäse ^(2,t,u) und Gewürz gurke
Dienstag	Vollkornfilchen ^(a,b) mit Nutella Obstteller	Köttbullar ^(a) mit Mischgemüse Kartoffeln und Rahmsoße ^(a,k)	Fruchtquark ^(k) mit Butterkek sen ^(a,k)
Mittwoch	Cornflakes ^(a,m) mit Naturjoghurt ^(k) Obstteller	Spaghetti ^(a,g) mit fruchtigen Ratatouille und Reibekäse ^(k) Obst	Pizza Margarita ^(a)
Donnerstag	Milchbrötchen ^(k) mit Butter ^(k) und Kakao ^(k) Obstteller	Hähnchenkeule mit Rotkraut Salzkartoffeln und Bratensoße ^(a,t,u)	Mini Berliner ^(a)
Freitag	Brötchen ^(a) mit Geflügel aufschnitt ⁽²⁾ und Gemüse garnitur	Ungarische Gulaschsuppe ^(a) Vanillepudding ^(k)	Weizenmischbrot ^(a) mit Mini Cabanossi ^(2,t,u) mit grüner 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

