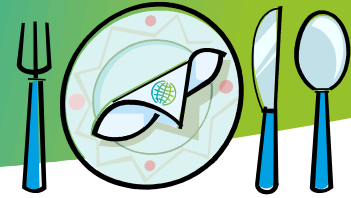


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

11.03.-15.03.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Bauernbrötchen ^(a,b) mit Brunch ^(k) und Gemüse garnitur	Blumenkohlcremesuppe ^(a,k) Quarkkeulchen ^(a,g) mit Apfelmus ^(2,3)	Weizenmischbrot ^(a) mit Fleischkäse und Gewürzgurke
Dienstag	Weißbrot ^(a) mit Marmelade Obstteller	Makkaroni ^(a,g) mit Sauce Bolognese ^(a) und Reibekäse	Obstteller mit ABC-Brot ^(a)
Mittwoch	Naturjoghurt ^(k) mit Cornflakes ^(a,m) Obstteller	Geflügelfrikassee ^(a) mit Reis Rohkostsalat	Briochebrötchen ^(a) mit Kochschinken ^(3,t,u) und Gemüse garnitur
Donnerstag	Brötchen ^(a) mit Ei und Gemüse garnitur	Fleischkäse ⁽³⁾ mit Salzkartoffeln Mischgemüse und Bratensoße	Hausgemachter Wattekuchen ^(a,g)
Freitag	Milchbrötchen ^(a,k) mit Butter und Kakao ^(k,9) Obstteller	Sächsische Kartoffelsuppe ^(t) mit Wiener Würstchen ^(2,3,t,u) Fruchtjoghurt ^(k)	Roggenbrötchen ^(a,b) mit Käse ^(k) und 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

