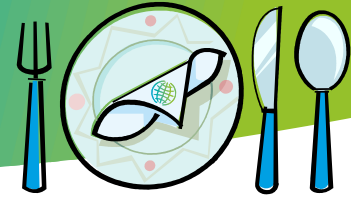


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

25.03.-29.03.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen ^(a) mit Honig Obstteller	Königsberger Klopse ^(a) mit Petersilienkartoffeln und Kräutersoße ^(a,k) Pfirsichkompott	Pancakes ^(a,g) mit Apfelmus ⁽³⁾
Dienstag	Weltmeisterbrot ^(a,b) mit Butterkäse ^(k) und Gemüsegarntur	Mexikanische Hackfleischpfanne mit Kidneybohnen Gemüsemais und Langkornreis Obst	Mehrkornbrötchen mit Salami ^(2,t,u) und Gemüsegarntur
Mittwoch	Cornflakes ^(a,m) mit Naturjoghurt ^(k) Obstteller	Thüringer Rostbratwurst ^(2,t,u) mit Sauerkraut Salzkartoffeln und Bratensoße	Gemischter Keksteller ^(a,m)
Donnerstag	Roggenbrötchen ^(a,b) mit Lyoner ^(2,t,u) und Gemüsegarntur	Vegetarischer Nudeleintopf mit Weizenmischbrot ^(a) Schokoladenpudding ^(k)	Brötchen ^(a) mit Hackbällchen und Gewürzgurke
Freitag		Karfreitag	

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

