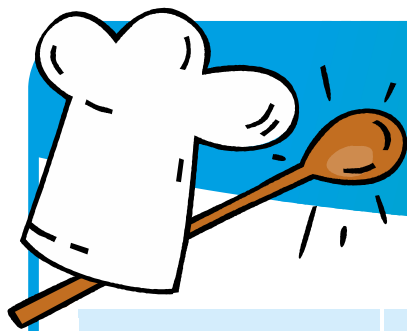
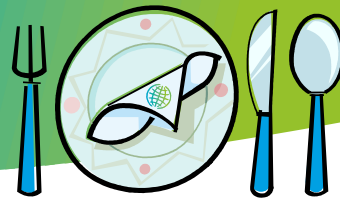




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

10.08.-14.08.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen ^(a) mit Honig Obstteller	Spaghetti ^(a) mit fruchtiger Tomatensoße ^(a) und Reibekäse ^(k) Pfirichkompott	Käsestangen ^(a,k) mit Gemüsesticks und Kräuterdip ^(k)
Dienstag	Vollkornbrot ^(a,b) mit Käseaufschnitt ^(k) und Gemüse garnitur	Hähnchenschnitzel ^(a) mit Mischgemüse Salzkartoffeln und Bratensoße ^(a,t,u)	EIS ^(k)
Mittwoch	Müsli ^(a,m) & Cornflakes ^(a,m) mit Naturjoghurt Obstteller	Blumenkohl Käsemedaillon ^(a,k) mit Basmatireis und Soße Holländischer Art ^(a,k)	Mehrkornbrot ^(a,b) mit Putenbrust und Gurke
Donnerstag	Roggenbrötchen ^(a,b) mit Ei und Gemüse garnitur	Currywurst ^(a,t,u) mit Kartoffelpüree ^(k)	Donut ^(a)
Freitag	Briochebrot ^(a,k) mit Butter ^(k) & Kakao ^(k) Obstteller	Möhreneintopf ^(a) mit frischen Weizenmischbrot ^(a) Vanillepudding ^(k)	Mehrkornbrötchen mit Bierwurst ^(2,t,u) und Gemüse garnitur

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) Phenylalninquelle, (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

