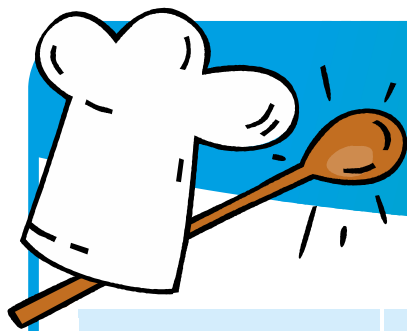
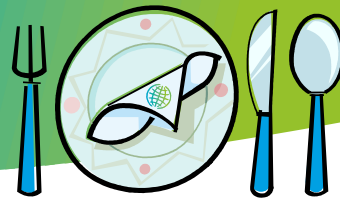




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

14.09.-18.09.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen ^(a) mit Marmelade Obstteller	Vegetarische Gemüsefrikadelle ^(a) mit Salzkartoffeln und Kräutersoße ^(a)	Vollkorn ^(a,b) Schinkensandwich
Dienstag	Leichte Scheibe ^(a,b) mit Frischkäse ^(k) und Gemüse garnitur	Bauerntopf ^(a) mit Vollkornbrot ^(a,b) Fruchtjoghurt ^(k)	Obstteller mit Butterstäbchen ^(a)
Mittwoch	Müsli & Cornflakes ^(a,m) mit Naturjoghurt ^(k) Obstteller	Hackfleischrolle Athen mit Frischkäsefüllung ^(a,k) Reis und Tzatziki ^(k)	Roggenbrot ^(a,b) mit Käseaufschnitt ^(k) und Gemüseteller
Donnerstag	Roggenbrötchen ^(a,b) mit Lyoner ^(2,t,u) und Gemüse garnitur	Backfischfilet ^(a,h) mit Salzkartoffeln Rotkraut und Dillsoße ^(a)	EIS ^(k)
Freitag	Milchbrötchen ^(a) mit Butter ^(k) & Kakao ^(k) Obstteller	Bunte Nudeln ^(a,g) mit Käse-Sahnesoße ^(a,k) und Reibekäse ^(k) Obst	Pizza Donut Margherita ^(a)

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

