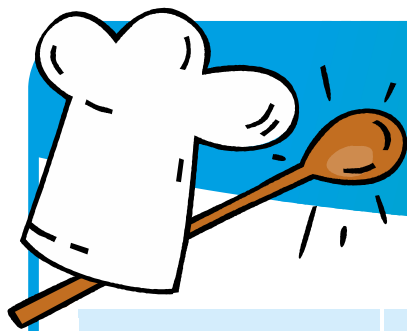
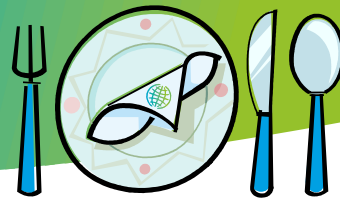




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

21.09.-25.09.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Mehrkornbrötchen mit Butterkäse ^(k) und Gemüse garnitur	Grießbrei ^(k) mit Zucker & Zimt Birnenkompott AG: Möhre eintopf	Balancebrot ^(a,b) mit Salami ^(2,t,u) und Gewürz gurke
Dienstag	Brötchen ^(a) mit Honig Obstteller	Schweineschnitzel ^(a) mit Leipziger Allerlei ^(a) Salzkartoffeln und Bratensoße	Vanillejoghurt ^(k) mit Früchten der Saison
Mittwoch	Müsli ^(m) & Cornflakes ^(a,m) mit Naturjoghurt ^(k) Obstteller	Makkaroni ^(a) mit fruchtigen Ratatouille und Reibekäse Gemischter Salat mit Joghurtdressing ^(k)	Mehrkornbrot ^(a) mit Partybällchen ^(a,t,u)
Donnerstag	Vollkornbrot ^(a,b) mit Bierwurst ^(2,t,u) und Gemüse garnitur	Hoki-Fischfilet ^(a,h) mit Kartoffelpüree ^(k) und Dill-Senfsoße ^(a)	Gemischter Keksteller ^(a,m)
Freitag	Briochebrot ^(a) mit Butter ^(k) & Kakao ^(k) Obstteller	Geflügelpfanne mit Asiagemüse und Basmatireis	Weltmeisterbrot ^(a,b) mit Frischkäse ^(k) und Gemüse sticks



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