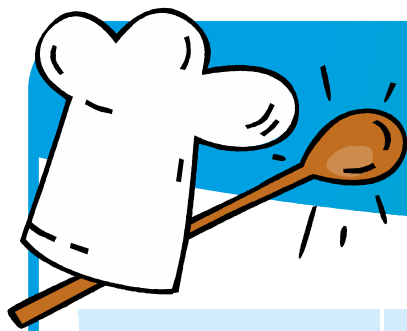
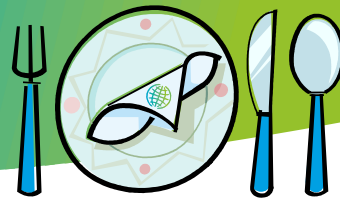




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

28.09.- 02.10.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Vollkornfilinchen ^(a,b) mit t Nuss-Nougatcreme Obstteller	Tortellini Tricolore ^(ak,g) mit Tomatensoße Pfirsichkompott	Vollkornbrot ^(a,b) mit Hähnchenbrust
Dienstag	Roggenbrötchen mit Frischkäse ^(2,k) und Gemüse garnitur	Gulasch vom Schwein ^(a) mit Mischgemüse und Salzkartoffeln	Frischeiwaffel ^(a) mit Apfelmus
Mittwoch	Müsli ^(a,m) & Cornflakes ^(a,m) mit Naturjoghurt ^(k) Obstteller	Fischcurry ^(a,h) mit Basmatireis Obst	Mehrkornbrötchen mit Käse ^(k) und Gemüse garnitur
Donnerstag	Mehrkornbrot ^(a,b) mit Ei und Gemüse garnitur	Rostbratwurst ^(2,t,u) mit Sauerkraut Kartoffeln und Bratensoße ^(a,t)	Donut ^(a)
Freitag	Brötchen ^(a) mit Butter & Kakao ^(k) Obstteller	Gräupcheneintopf ^(a) mit Suppengemüse und Weizenmischbrot ^(a) Vanillepudding ^(k)	Kartoffelbrot ^(a) mit Bierschinken ^(2,t,u) und Gewürzgurke

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

