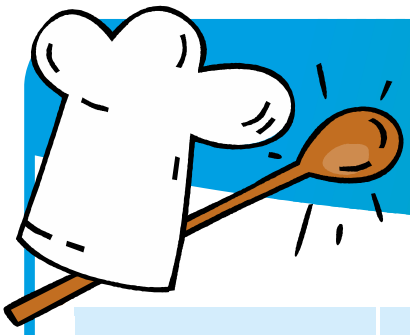
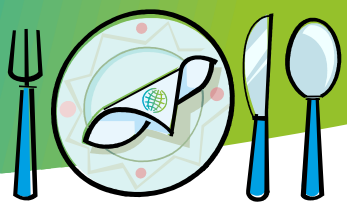
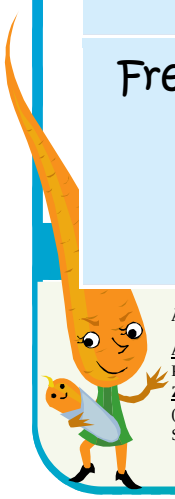


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

21.12.-25.12.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Weißbrot(a) mit Marmelade Obstteller	Makkaroni(a) mit Broccoli-Sahnesoße(a,k) und Reibekäse	Brötchen(a) mit Geflügelaufschnitt und Gemüsegarnitur
Dienstag	Mehrkornbrötchen mit Butterkäse(k) und Gemüsegarnitur	Vegetarischer Gemüseeintopf mit frischem Brot(a) Vanillepudding(k)	Gemischter Keksteller(a,m)
Mittwoch		Geschlossen	
Donnerstag		Heiligabend	
Freitag		1.Weihnachtsfeiertag	



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