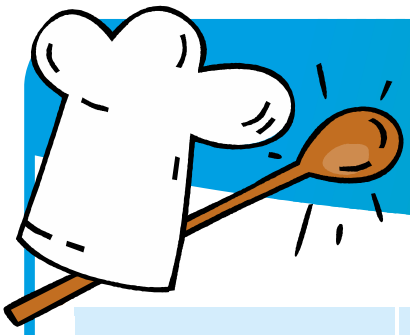
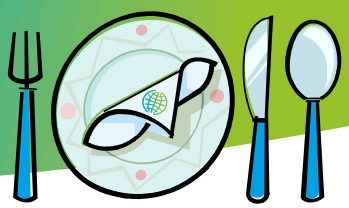


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

02.11.-06.11.2026	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen[a] mit Honig Obstteller	Seelachsfilet[a,h] mit Tomatenfüllung Basmatireis und Kräutersoße	Vollkornbrot[a,b] mit Salami[2,t,u] und Gewürzgurke
Dienstag	Vitalbrot[a,b] mit Frischkäse[k] und Gemüsegarnitur	Frikadelle[a] Hausmacher Art mit Buttererbsen[k] Kartoffeln und Bratensoße[a,t,u]	Donut[a]
Mittwoch	Müsli[a,m] & Cornflakes[a] mit Naturjoghurt[k] Obstteller	Polnische Nudelpfanne[a] mit Wellenbandnudeln Hackfleisch und Weißkraut Vanillepudding[k]	Roggenbrötchen[a,b] mit Broccoliwurst[2,t,u]
Donnerstag	Briochebrot[a] mit Butter[k] & Kakao[k] Obstteller	Fleischkäse[2,t,u] mit Kartoffelpüree[k] und Zwiebelsoße[a,t,u]	Weizencracker[a] mit Kräuterdip[k]
Freitag	Mehrkornbrötchen mit Ei und Gemüsegarnitur	Puddingsuppe[k] mit Milchbrötchen[a] Obst AG: Saure Kartoffelstücke	Vitalbrot[a,b] mit Käseaufschnitt[2,k] und Gemüsesticks

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) 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