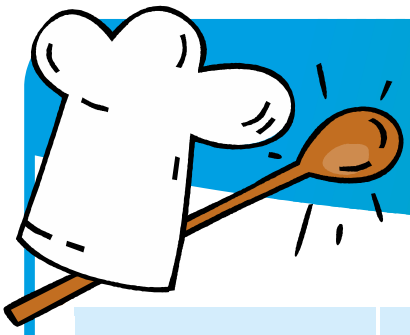
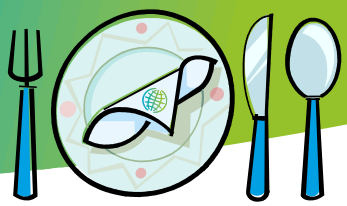


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

07.12.-11.12.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Mehrkornbrötchen mit Käseaufschnitt(k) und Gemüsegarnitur	Blumenkohlsuppe Eierkuchen(a,g) mit Apfelmus(3)	Vollkornbrot(a,b) mit Lyoner(2,t,u) und grüner Gurke
Dienstag	Brötchen(a,b) mit Marmelade Obstteller	Makkaroni(a) mit Sauce Bolognese(a) und Reibekäse(k)	Vanillequark(k) mit Spekulatius(a,m)
Mittwoch	Müsli(a,m) & Corn flakes(a,m) mit Naturjoghurt(k) Obstteller	Buntes Geflügelfrikassee(a) mit Erbsen & Möhren und Basmatireis Gemischter Salat mit Joghurtdressing(k)	Brötchen(a) mit Putenbrust(2) und Gemüsegarnitur
Donnerstag	Vollkornbrot(a,b) mit Leberkäse(2,t,u) und Gemüsegarnitur	Königsberger Klopse(a,t,u) mit Salzkartoffeln und Kräutersoße	Wattekuchen(a,g)
Freitag	Milchbrötchen(a) mit Butter(k) & Kakao(k) Obstteller	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen(t,u) Fruchtjoghurt(k)	Mehrkornbrot(a,b) mit Frischkäse(k) und Gemüsesticks



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