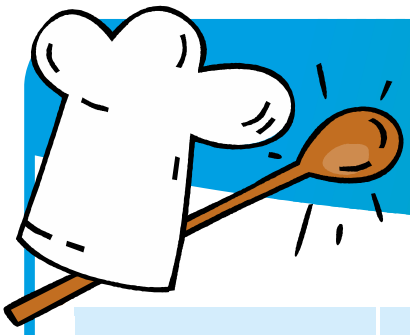
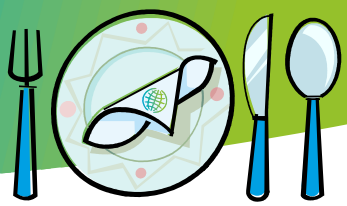
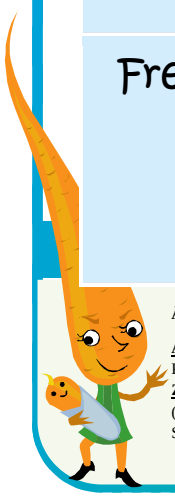


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

14.12.-18.12.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen(a) mit Honig Obstteller	Spaghetti(a) mit fruchtiger Tomatensoße(a) und Reibekäse(k) Pfirsichkompott	Vollkorn Salamisandwich mit Gewürzgurke
Dienstag	Leicht & Cross(a,b) mit Brunch(k) und Gemüsegarnitur	Hähnchenschnitzel(a) mit Mischgemüse Salzkartoffeln und Bratensoße(a,t,u)	Weihnachtlicher Gebäckteller(a,m)
Mittwoch	Müsli(a,m) & Cornflakes(a,m) mit Naturjoghurt Obstteller	Blumenkohl Käsemedaillion(a,k) mit Basmatireis und Soße Holländischer Art(a,k)	Brötchen(a) mit Kräuterbutter(k)
Donnerstag	Zwieback(a) mit Butter(k) & Kakao(k) Obstteller	Currywurst(a,t,u) mit Kartoffelpüree(k)	Berliner(a) mit Mehrfruchtfüllung
Freitag	Roggenbrötchen(a,b) mit Mortadella(2,t,u) und Gemüsegarnitur	Möhreneintopf(a) mit frischen Weizenmischbrot(a) Fruchtjoghurt(k)	Mehrkornbrot(a,b) mit Schmelzkäse(2,k) und Gemüsegarnitur



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