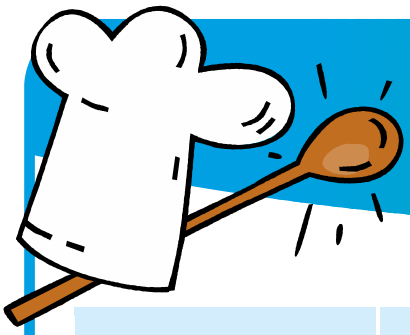
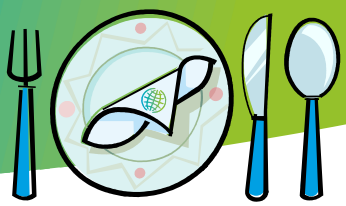


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

16.11.-20.11.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen(a) mit Marmelade Obstteller	Vegetarische Gemüsefrikadelle(a) mit Kartoffelpüree(k) und Kräutersoße(a)	Vollkornsandwich mit Hähnchenbrust und grüner Gurke
Dienstag	Leichte Scheibe(a,b) mit Frischkäse(k) und Gemüsegarnitur	Bauerntopf(a) mit Vollkornbrot(a,b) Fruchtjoghurt(k)	Obstteller mit Spritzgebäck(a)
Mittwoch		Buß & Bettag	
Donnerstag	Zwieback(a) mit Butter(k) & Kakao(k) Obstteller	Hackfleischrolle(a,k) Athen mit Frischkäsefüllung Reis & Tzatzik(k)	Vitalbrot(a,b) mit Käse(k) und Gemüsegarnitur
Freitag	Roggenbrötchen(a,b) mit Mortadella(2,t,u) und Gemüsegarnitur	Bunte Nudeln(a,g) mit Käse-Sahnesoße(a,k) und Reibekäse(k) Obst	Muffin(a,m)



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