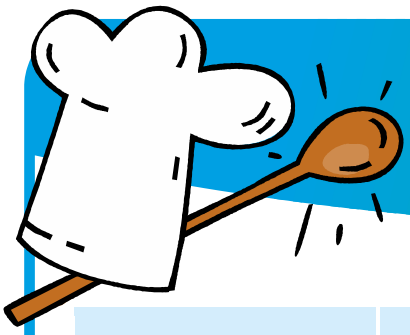
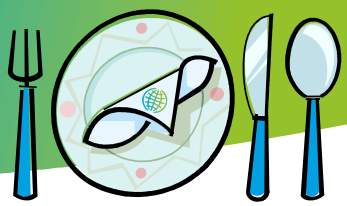
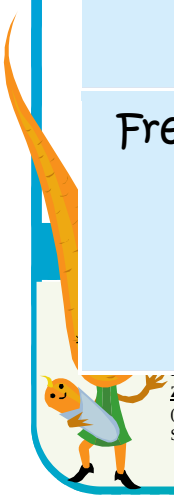


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

23.11.-27.11.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Mehrkornbrötchen mit Butterkäse(k) und Gemüsegarnitur	Grießbrei(k) mit Zucker & Zimt Birnenkompott AG: Möhreneintopf	Weizenmischbrot(a) mit Salami(2,t,u)
Dienstag	Brötchen(a) mit Honig Obstteller	Schweineschnitzel(a) mit Leipziger Allerlei(a) Salzkartoffeln und Bratensoße	Vanillejoghurt(k) mit Apfelspalten
Mittwoch	Müsli(m) & Cornflakes(a,m) mit Naturjoghurt(k) Obstteller	Makkaroni(a) mit fruchtigen Ratatouille und Reibekäse Obst	Weltmeisterbrot(a,b) mit Frischkäse(k) und Gurkensticks
Donnerstag	Vollkornbrot(a,b) mit Bierwurst(2,t,u) und Gemüsegarnitur	Hoki-Fischfilet(a,h) mit Kartoffelpüree(k) und Dill-Senfsoße(a)	Weißbrot(a) mit Marmelade
Freitag	Briochebrot(a) mit Butter(k) & Kakao(k) Obstteller	Geflügelpfanne mit Asiagemüse und Basmatireis	Brötchen(a) mit Vegetarischen Aufschnitt(2,t,u)



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