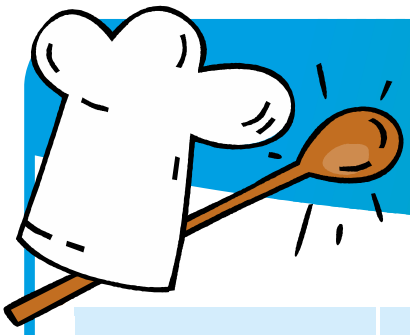
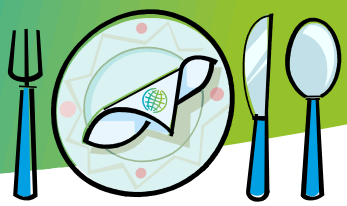


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

30.11.-04.12.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Vollkornfilinchen[a,b] mit Nuss-Nougatcreme Obstteller	Tortellini Con Carne[,ak,g] mit Tomatensoße Saftschorle	Vollkornbrot[a,b] mit Kochschinken[2] und Gewürzgurke
Dienstag	Roggenbrötchen mit Frischkäse[2,k] und Gemüsegarnitur	Bauernroulade[a,t,u] mit Mischgemüse Salzkartoffeln und Bratensoße[a,t,u]	Gemischter Keksteller[a,m]
Mittwoch	Müsli[a,m] & Cornflakes[a,m] mit Naturjoghurt[k] Obstteller	Fischcurry[a,h] mit Basmatireis Obst	Mehrkornbrötchen mit Käse[k] und Gemüsegarnitur
Donnerstag	Mehrkornbrot[a,b] mit Ei und Gemüsegarnitur	Puten Rahmgeschnetzeltes[a] mit Bandnudeln[a,g]	Donut[a]
Freitag	Brötchen[a] mit Butter & Kakao[k] Obstteller	Linseneintopf mit Suppengemüse und Weizenmischbrot[a] Schokopudding[k]	Mehrkornbrot[a,b] mit Mini Cabanossi[2,t,u]



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