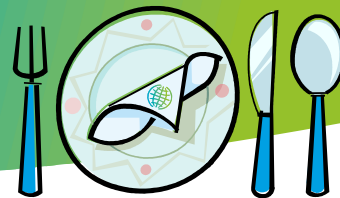


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

15.04.-19.04.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Brötchen ^(a) mit Honig Obststeller	Paella mit Hühnchen und einer fruchtigen Tomatensoße ^(1,a) Saftschorle	Vollkorn Salamisandwich ^(a,b,t) mit grüner Gurke
Dienstag	Roggenbrötchen ^(a,b) mit Ei und Gemüsegarntur	Frikadelle ^(a) Hausmacher Art mit Salzkartoffeln Buttererbsen ^(k) und Bratensoße	Obststeller mit ABC-Brot ^(a)
Mittwoch	Cornflakes ^(a,m) mit Naturjoghurt ^(k) Obststeller	Spirellis ^(a,g) mit Rahmgulasch ^(a,k) Rohkostsalat	Brötchen ^(a) mit Käse ^(k) und Gemüsegarntur
Donnerstag	Brötchen ^(a) mit Butter ^(k) und Kakao ^(k) Obststeller	Seelachsfilet ^(a,h) Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln und Kräutersoße ^(a)	Hausgebackener Wattekuchen ^(a,g)
Freitag	Mehrkornbrot ^(a,b) mit Frischkäse ^(k) und Gemüsegarntur	Wiener Würstchen ^(2,t,u) mit Weißbrot ^(a) Schokoladenpudding ^(k)	Gemischter Keksteller ^(a,m)

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) Phenylalaninquelle, (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

