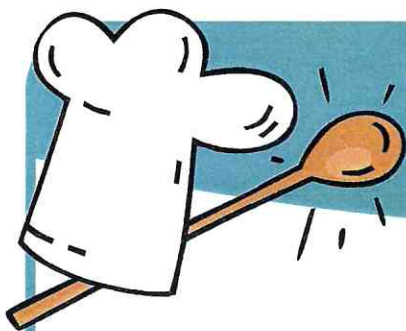
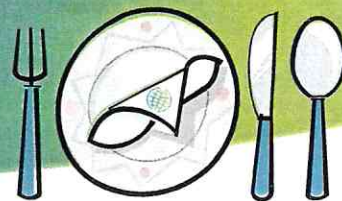




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

14.09.-18.09.26

Frühstück

Mittag

Vesper

Montag

Brötchen^(a)
mit Marmelade

Obstteller

Vegetarische
Gemüsefrikadelle^(a)
mit Salzkartoffeln und
Kräutersoße^(a)

Vollkorn^(a,b)
Schinkensandwich

Dienstag

Leichte Scheibe^(a,b)
mit Frischkäse^(k)
und
Gemüse garnitur

Bauerntopf^(a)
mit
Vollkornbrot^(a,b)

Fruchtjoghurt^(k)

Obstteller
mit
Butterstäbchen^(a)

Mittwoch

Müsli &
Cornflakes^(a,m)
mit Naturjoghurt^(k)

Obstteller

Hackfleischrolle Athen
mit
Frischkäsefüllung^(a,k)
Reis und Tzatziki^(k)

Roggenbrot^(a,b)
mit
Käseaufschnitt^(k)
und
Gemüseteller

Donnerstag

Roggenbrötchen^(a,b)
mit Lyoner^(2,t,u) und
Gemüse garnitur

Backfischfilet^(a,h)
mit Salzkartoffeln
Rotkraut und Dillsoße^(a)

EIS^(k)

Freitag

Milchbrötchen^(a)
mit
Butter^(k) & Kakao^(k)

Obstteller

Bunte Nudeln^(a,g)
mit
Käse-Sahnesoße^(a,k)
und Reibekäse^(k)

Pizza Donut
Margherita^(a)

Obst

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

