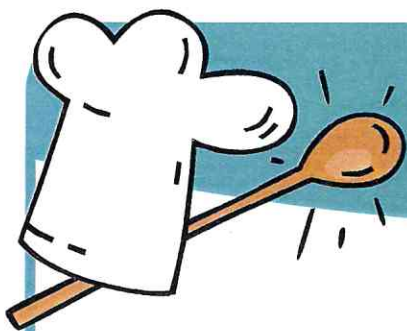
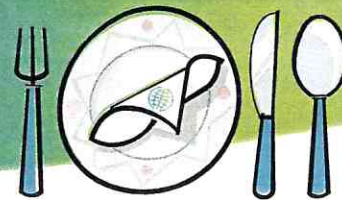




GGB

Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

21.09.-25.09.26

Frühstück

Mittag

Vesper

Montag

Mehrkornbrötchen
mit Butterkäse^(k)
und
Gemüse garnitur

Grießbrei^(k)
mit Zucker & Zimt

Birnenkompott

Balancebrot^(a,b)
mit Salami^(2,t,u) und
Gewürzgurke

AG: Möhreneintopf

Dienstag

Brötchen^(a)
mit Honig

Obstteller

Schweineschnitzel^(a)
mit Leipziger Allerlei^(a)
Salzkartoffeln und
Bratensoße

Vanillejoghurt^(k)
mit Früchten der
Saison

Mittwoch

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

Makkaroni^(a)
mit fruchtigen
Ratatouille und
Reibekäse

Mehrkornbrot^(a)
mit
Partybällchen^(a,t,u)

Gemischter Salat mit
Joghurtdressing^(k)

Donnerstag

Vollkornbrot^(a,b)
mit Bierwurst^(2,t,u)
und
Gemüse garnitur

Hoki-Fischfilet^(a,h)
mit Kartoffelpüree^(k)
und
Dill-Senfsoße^(a)

Gemischter
Keksteller^(a,m)

Freitag

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

Geflügelpfanne
mit Asiagemüse und
Basmatireis

Weltmeisterbrot^(a,b)
mit Frischkäse^(k)
und Gemüsesticks

Obstteller



(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