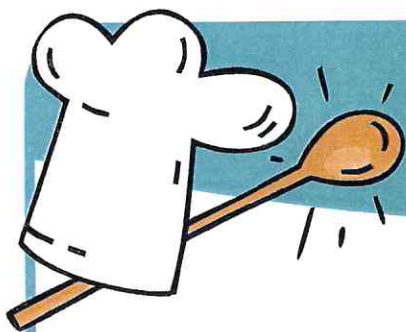
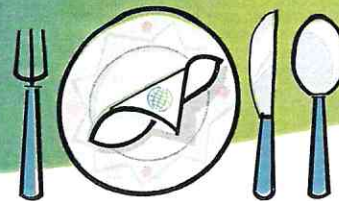




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung

Speiseplan



| GGB-Küche in Meerane

28.09.- 02.10.26

Frühstück

Mittag

Vesper

Montag

Vollkornfilinchen^(a,b)
mit
Nuss-Nougatcreme

Obststeller

Tortellini Tricolore^(ak,g)
mit Tomatensoße

Pfirsichkompott

Vollkornbrot^(a,b)
mit
Hähnchenbrust

Dienstag

Roggenbrötchen
mit Frischkäse^(2,k)
und
Gemüse garnitur

Gulasch vom Schwein^(a)
mit Mischgemüse und
Salzkartoffeln

Frischeiwaffel^(a)
mit
Apfelmus

Mittwoch

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

Fischcurry^(a,h)
mit
Basmatireis

Mehrkornbrötchen
mit Käse^(k) und
Gemüse garnitur

Obststeller

Obst

Donnerstag

Mehrkornbrot^(a,b)
mit Ei und
Gemüse garnitur

Rostbratwurst^(2,t,u)
mit Sauerkraut
Kartoffeln und
Bratensoße^(a,t,)

Donut^(a)

Freitag

Brötchen^(a)
mit
Butter & Kakao^(k)

Gräupcheneintopf^(a)
mit Suppengemüse und
Weizenmischbrot^(a)

Kartoffelbrot^(a)
mit
Bierschinken^(2,t,u)
und Gewürzgurke

Obststeller

Vanillepudding^(k)

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

