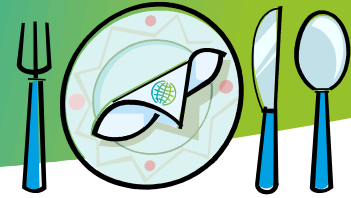


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

01.04.-05.04.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag		Ostermontag	
Dienstag	Cornflakes ^(a,m) oder Schokomüsli mit Haferflocken und Milch ^(k)	Brokkolicremesuppe ^(a,k) Eierkuchen ^(a,g) mit Apfelmus ⁽³⁾	Gebäckstangen mit Gemüsesticks und Dip ^(k)
Mittwoch	Brötchenvielfalt mit Butter ^(k) Wurst oder Kräuterfrischkäse ^(k)	Makkaroni ^(a,g) mit Wurstgulasch ^(a,t,u) und Reibekäse ^(k) Saftschorle	Fruchtbuttermilch mit Keksen und buntem Obsteller
Donnerstag	Milchbrötchen ^(a,k) oder Zwieback mit Butter ^(k) und Kakao ^(k)	Paniertes Seehechtfilet ^(a,h) mit Petersilienkartoffeln und Dill-Senfsoße ^(a,k,u)	Blätterteiggebäck mit Marmelade oder Schokolade
Freitag	Brotvielfalt mit Überraschungs- belag	Reiseintopf Toscana mit Balkangemüse und Geflügelbällchen ^(a,t,u) Rote Grütze ^(1,a) mit Vanillesoße ^(k)	Buntes Allerlei

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

