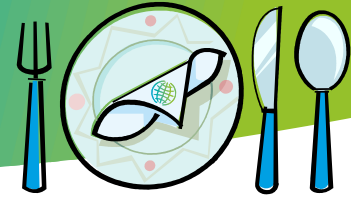


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

04.03.-08.03.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Naturbelassene Cornflakes ^(a,m) oder Schokomüsli mit Milch ^(k)	Grießbrei ^(k) mit Zucker und Zimt Fruchtcocktail AG: Soljanka	Baguette mit Butter und Wurstaufschnitt
Dienstag	Vollkornfilinchen mit Marmelade oder Honig	Schweinelachsschnitzel ^(a) mit Leipziger Allerlei Salzkartoffeln und Bratensoße ^(a,t,u)	Vanillequark ^(k) mit Obst
Mittwoch	Brötchenvielfalt ^(a,b) mit Butter ^(k) Eiersalat oder veg. Aufstrich Gemüseteller	Hackbällchen ^(a) in Tomaten- Basilikumsoße ^(1,a) mit Gemüsereis Obst	Früchtekompott mit Kekschen
Donnerstag	Milchbrötchen ^(a) Rosinenschnitten mit Butter ^(k) und Kakao ^(k)	Hoki Fischfilet mit Kartoffeln und Honig-Senfsoße ^(a,u)	Reisswaffeln mit Honig und buntem Obstteller
Freitag	Zwiebelbrot mit Leberwurst ^(2,t,u) und Gemüseteller	Reiseintopf mit Geflügelfleisch und Suppengemüse Vanillepudding ^(k)	Buntes Allerlei

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

