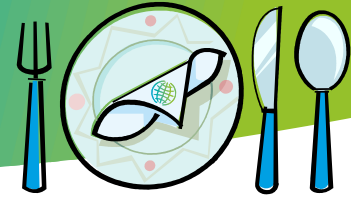


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

18.03.-22.03.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes ^(a,m) Oder Schokomüsli mit Milch ^(k)	Rahmspinat mit Rührei ^(g) und Salzkartoffeln	Knäckebrot mit Butter oder Thunfisch- frischkäseaufstrich und Gemüseteller
Dienstag	Vollkornfilinchen ^(a,b) mit veg. Aufstrich oder Schmelzkäse ^(k)	Geflügelcevapccici mit Gemüsereis und Tzatziki ^(k) Saftschorle	Baguette mit Frischkäse ^(k) und Maiskölbchen
Mittwoch	Brötchenvielfalt mit Lyoner oder Frischkäse ^(k)	Tortellini ^(a) mit Hackfleischfüllung und Tomatensoße ^(1,2,a) Birnenkompott	Löffelbiskuit mit Apfelmus
Donnerstag	Milchbrötchen ^(a) oder Zwieback mit Butter ^(k) und Kakao ^(k) Obstteller	Gulasch vom Schwein ^(a) mit Kartoffeln und Apfelrotkohl	Mandarinen- Kompott und Hefegebäck
Freitag	Brotvielfalt mit Überraschung- aufstrich	Puddingsuppe ^(k) mit Milchbrötchen ^(a) Obst AG: Nudleintopf	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

