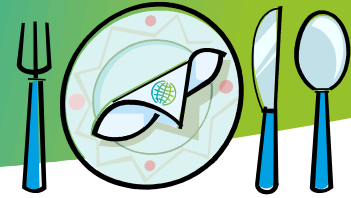


Gesellschaft  
zur ganzheitlichen  
Bildung



## Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

06.05.-10.05.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes oder Schokomüsli mit Milch <sup>(k)</sup> und buntem Obstteller	Grießbrei <sup>(k)</sup> mit Zucker und Zimt  Fruchtcocktail  AG: Soljanka	Brotvielfalt mit Leberwurst oder veg. Aufstrich
Dienstag	Vollkorn- fillinchen mit Butter <sup>(k)</sup> und veg. Aufstrich oder Leberkäse	Schweinelachsschnitzel <sup>(a)</sup> mit Leipziger Allerlei Salzkartoffeln und Bratensoße <sup>(a,t,u)</sup>	Naturjoghurt <sup>(k)</sup> mit Rosinen oder Honig
Mittwoch	Broichebrot oder Zwieback mit Butter <sup>(k)</sup> und Milch <sup>(k)</sup>	Hackbällchen <sup>(a)</sup> in Tomaten- Basilikumsoße <sup>(1,a)</sup> mit Gemüsereis  Obst	Buntes Allerlei
Donnerstag			
		FEIERTAG	
Freitag			
		BRÜCKENTAG	

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

