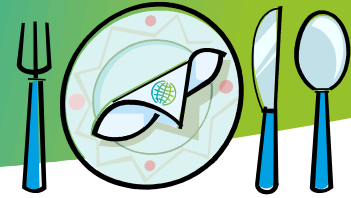


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

22.04.-26.04.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes ^(a,m) Oder Schokomüsli mit Haferflocken und Milch ^(k)	Jägerschnitzel ^a mit Gabelspaghetti ^(a,g) und Tomatensoße ^(a)	Vanille Joghurt ^(k) und Magdalenas
Dienstag	Vollfilinchen mit Butter und Käse ^(k) oder veg. Aufstrich	Eier in Senfsoße ^(a,k,t) mit Petersilienkartoffeln Apfelmus ⁽³⁾	Käsestangen mit Kräuter-Dip und Obsteller
Mittwoch	Brötchenvielfalt mit Butter ^(k) und Marmelade oder Honig	Hähnchen in Currysoße ^(a) mit Karottengemüse und Reis	veg. Pizzaschnecken und Obsteller
Donnerstag	Milchbrötchent ^(a,k) oder Zwieback mit Butter ^(k) und Milch Obsteller	Bauernroulade ^(a,t,u) mit bayrisch Kraut Salzkartoffeln und Bratensoße ^(a,t,u)	Rührkuchen und Mandarinen- kompott
Freitag	Brotvielfalt Mit Überraschungs- belag	Nudeleintopf mit Suppengemüse und frischem Brot ^(a) Rote Grütze ^(2,a) und Vanillesoße ^(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

