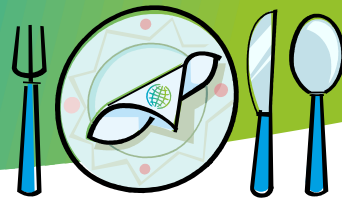


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

25.11.-29.11.2024	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes oder Müsli ^(Aj) mit Bio- Milch	Blumenkohlcremesuppe ^(a,k) Quarkkeulchen ^(a,g) mit Apfelsmus ^(2,3)	Minisalami ^(j,4,5) mit Hefegebäck ^(a)
Dienstag	Vollkorn Filinchen ^(a) mit Butter und Marmelade	Makkaroni ^(a,g) mit Sauce Bolognese ^(a) und Reibekäse	Lebkuchen ^(a) und Apfelsmus
Mittwoch	Brötchen ^(a) mit Butter, Salami ^(j) und Käse Obstteller	Geflügelfrikassee ^(a) mit Reis Obst	Spekulatius ^(a) mit Joghurt Drink ^(k)
Donnerstag	Milchbrötchen ^(a) mit Butter ^(k) und Kakao ^(k) Obstteller	Paniertes Seelachsfilet ^(a,h) mit Rotkraut, Salzkartoffeln und Dillsoße ^(a)	Cracker mit Dip und Gewürzgurke
Freitag	Überraschungsfrühstück mit Zwiebelbrot ^(a)	Sächsische Kartoffelsuppe ^(t,u) mit Wiener Würstchen ^(t,u) Vanillejoghurt ^(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

