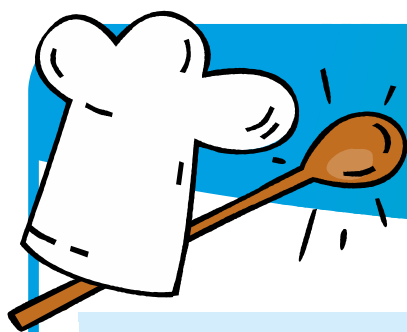
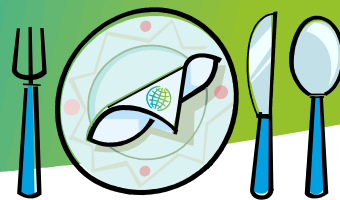




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

07.09.-11.09.2026	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes & Müsli ^(a,m) mit Milch ^(k) Obstteller	Jägerschnitzel ^(a,t,u) mit Gabelspaghetti ^(a) und Tomatensoße ^(a)	Thunfischfrischkä se mit Knäckebrot ^(a,m)
Dienstag	Vollkornfilinchen ^(a,b) mit Butter ^(k) und Honig Obstteller	Eier in Senfsoße ^(a,t) mit Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	Eis ^(k)
Mittwoch	Roggenbrot ^(b) mit Salami und Käseaufschnitt Gemüseteller	Hühnchen in Cocos-Currysoße ^(a) mit Karottengemüse ^(a) und Reis	Hefengebäck mit Dip
Donnerstag	Briochebrot ^(a,b) mit Butter ^(k) und Kakao ^(k) Gemüsegar nitur	Paniertes Pangasiusfilet ^(a,h) mit Kartoffeln und Kräutersoße ^(a) Rohkostsalat	Tomate Mozzarella mit Grissini
Freitag	Bäckerbrötchen ^(a) mit Butter ^(k) & veg.Aufstrich Obstteller	Nudeleintopf ^(a) mit Suppengemüse und frischen Brot ^(a) Rote Grütze ^(a) mit 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

