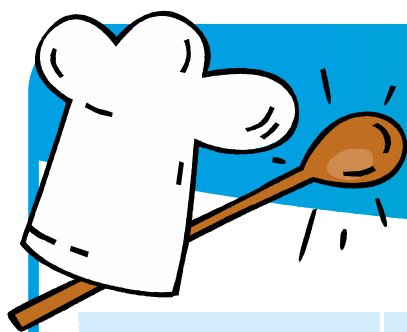
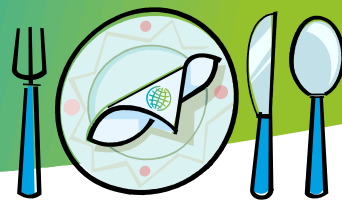




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

17.08.-21.08.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes oder Müsli mit Milch ^{b)} Gemüse garnitur	Spinat ^(a) mit Rührei ^(g) und Salzkartoffeln	Knusperbrot mit Butter ^(a)
Dienstag	Vollkornfilinchen ^{a,b} mit Marmelade Obstteller	Mexikanische Hackfleischpfanne ^(a) mit Kidneybohnen Gemüsemais und Reis	Naturjoghurt ^(k) mit Rosinen
Mittwoch	Mehrkornbrot mit Butter, Aufschnitt und Käse ^(a,m) Obstteller	Makkaroni ^(a,g) mit Wurstgulasch ^(a,t,u) und Reibekäse ^(k)	Rührkuchen ^(a)
Donnerstag	Zwieback ^(a) mit Butter ^(k) und Kakao ^(k) Obstteller	Hoki-Fischfilet ^(a,g) mit Petersilienkartoffeln, Kräutersoße ^(a) und Rohkostsalat	Linsen oder Maiswaffeln mit veg. Aufstrich
Freitag	Bäckerbrötchen ^(a,b) mit Mortadella ^(2,t,u) und Gemüse garnitur	Broccolicremesuppe ^(a,k) Sächsische Quarkkeulchen ^(a,k) mit Apfelmus ⁽³⁾	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

