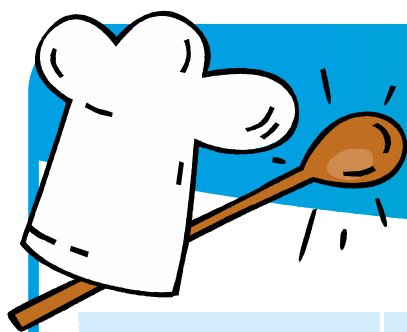
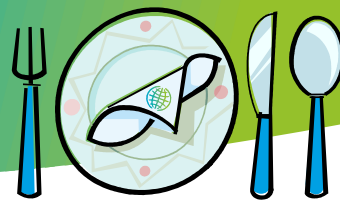




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

21.09.-25.09.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes & Müsli ^(a,m) Mit Milch ^(k)	Grießbrei ^(k) mit Zucker & Zimt Birnenkompott AG: Möhreintopf	Knusperbrot ^(a,b) mit Salami ^(2,t,u) und Gewürzgurke
Dienstag	Vollkornfillinchen ^(a, b,c,d,e) mit Marmelade Obstteller	Schweineschnitzel ^(a) mit Leipziger Allerlei ^(a) Salzkartoffeln und Bratensoße	Cracker ^(a) mit Hummus
Mittwoch	Mehrkornbrot ^(a,b,c,d) mit Wurstaufschnitt & Käse Obstteller	Makkaroni ^(a) mit fruchtigen Ratatouille und Reibekäse Gemischter Salat mit Joghurtdressing ^(k)	Vaniliejogurt ^(k) mit Spritzgebäck
Donnerstag	Milchbrötchen ^(a) mit Butter ^(k) und Kakao ^(k) Gemüse garnitur	Hoki-Fischfilet ^(a,h) mit Kartoffelpüree ^(k) und Dill-Senfsoße ^(a)	Obstteller
Freitag	Bäckerbrötchen ^(a) mit Butter ^(k) & Schinkenwurst Obstteller	Geflügelpfanne mit Asiagemüse und Basmatireis	Buntes Allerlei

(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

