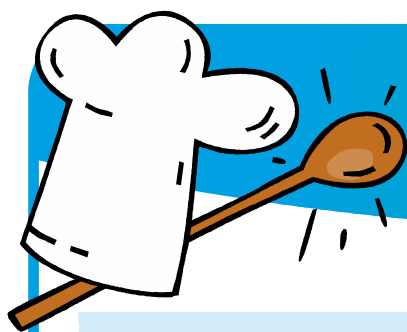
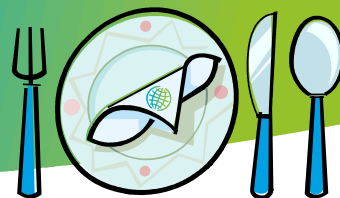




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

24.08.-28.08.2026	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes oder Müsli mit Milch ^(k) Gemüse garnitur	Milchreis ^(a,k) mit Zucker & Zimt Birnenkompott AG: Nudeleintopf	Minifrikadellen ^(a,b)) Gurke
Dienstag	Vollkornfilinchen oder Knäckebrot ^(a,b) mit Kräuterfrischkäse Obstteller	Köttbullar ^(a,t,u) mit Mischgemüse ^(a) Salzkartoffeln und Rahmsoße ^(a,k)	Eis
Mittwoch	Mehrkornbrot mit Butter, Aufschnitt und Käse ^(a,m) Obstteller	Spirellis ^(a) mit Rahmgulasch ^(a,k)	Gemüsesticks mit Kräuterquark
Donnerstag	Milchbrötchen ^(a) Butter und Kakao Gemüse garnitur	Hausgemachter Kräuterquark ^(k) mit Kartoffeln, Butter ^(k) und Leberwurst ^(2,t,u) Obst	Melone
Freitag	Bäckerbrötchen ^(a) mit Butter, Aufschnitt und Käse Obstteller	Soljanka ^(a) mit Mehrkornbrot ^(a,b) Fruchtjoghurt ^(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

