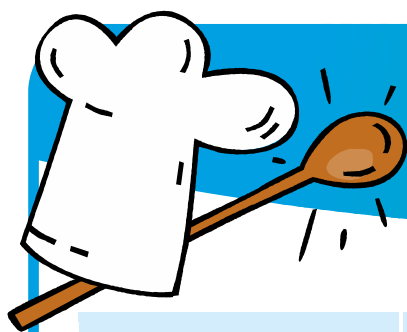
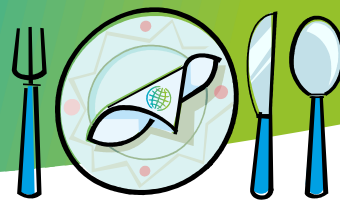




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

31.08.-04.09.2026	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes ^(a,m) & Müsli mit Milch ^(k) Obstteller	Seelachsfilet ^(a,h) mit Tomatenfüllung Basmatireis und Kräutersoße	Mini Frikadellen Gewürzguken
Dienstag	Vollkornfillinche n ^(a,b) mit Frischkäse ^(k) Gemüse garnitur	Frikadelle ^(a) Hausmacher Art mit Buttererbsen ^(k) Kartoffeln und Bratensoße ^(a,t,u)	Obstteller mit ABC-Brot ^(a)
Mittwoch	Mehrkornbrot ^(a,b) Mit Butter ^(k) und Veg. Aufstrich Obstteller	Polnische Nudelpfanne ^(a) mit Wellenbandnudeln Hackfleisch und Weißkraut Obst	Apfelmus mit Löffelbiskuit
Donnerstag	Milchbrötchen ^(a) mit Butter und Kakao ^(k) Gemüse garnitur	Leberkäse mit Kartoffelpüree ^(k) und Zwiebelsoße ^(a,t,u)	Gemüsesticks mit Dip
Freitag	Bäckerbrötchen ^(a,b) mit Butter & Leberkäse Obstteller	Saure Kartoffelstücke ^(a) mit Jagdwurst ^(2,t,u) und Brot ^(a) Schokopudding ^(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

