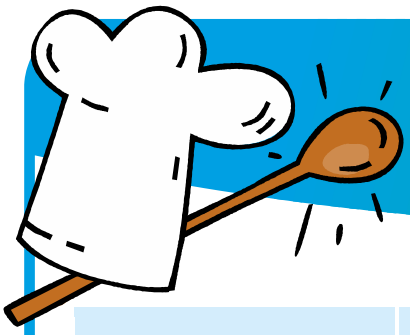
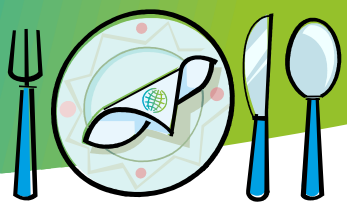


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

02.11.-06.11.2026	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes oder Müsli mit Milch(a) Obstteller	Seelachsfilet(a,h) mit Tomatenfüllung Basmatireis und Kräutersoße	Minifrikadellen (a,b) Gewürzgurke
Dienstag	Vollkornfilinchen(a,b) mit Frischkäse(k) und Gemüsegarnitur	Frikadelle(a) Hausmacher Art mit Buttererbsen(k) Kartoffeln und Bratensoße(a,t,u)	Tomate Mozzarella(a)
Mittwoch	Mehrkornbrot mit Butter, Aufschnitt und Käse(a,m) Obstteller	Polnische Nudelpfanne(a) mit Wellenbandnudeln Hackfleisch und Weißkraut Vanillepudding(k)	Obstteller mit Vollkornkeksen a,b
Donnerstag	Briochebrot(a) mit Butter(k) & Kakao(k) Obstteller	Fleischkäse(2,t,u) mit Kartoffelpüree(k) und Zwiebelsoße(a,t,u)	Weizencracker(a) mit Kräuterdip(k)
Freitag	Bäckerbrötchen mit Ei und Gemüsegarnitur	Puddingsuppe(k) mit Milchbrötchen(a) Obst AG: Saure Kartoffelstücke	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) Phenylalninquelle, (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