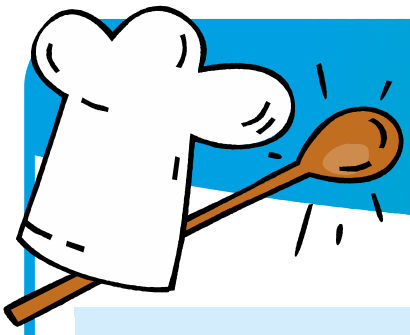
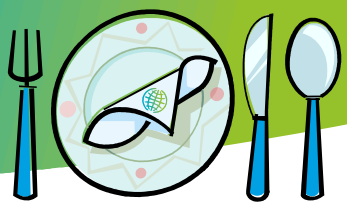


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

09.11.-13.11.2026	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes oder Müsli mit Milch(2,t,u) und Gemüsegarnitur	Jägerschnitzel(a,t,u) mit Gabelspaghetti(a) und Tomatensoße(a)	Gemischter Keksteller(a,m)
Dienstag	Vollkornfilinchen(a,b) mit Marmelade Obstteller	Eier in Senfsoße(a,t) mit Petersilienkartoffeln Pfirsichkompott	Knusperbrot(a,b) mit Kräuterbutter Gemüsegarnitur
Mittwoch	Zwiebelbrot mit Butter und Leberwurst(k) Obstteller	Hühnchen in Cocos-Currysoße(a) mit Karottengemüse(a) und Reis	Apfelschnecken
Donnerstag	Milchbrötchen (a,b) mit Butter(k) und Kakao Gemüsegarnitur	Paniertes Pangasiusfilet(a,h) mit Kartoffeln und Kräutersoße(a) Gurkensalat	Frischeiwaffeln(a,g) mit Apfelmus(3)
Freitag	Bäckerbrötchen(a,k) mit Butter(k), Aufschnitt und Käse Obstteller	Nudeleintopf(a) mit Suppengemüse und frischen Brot(a) Rote Grütze(a) mit Vanillesoße(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) 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