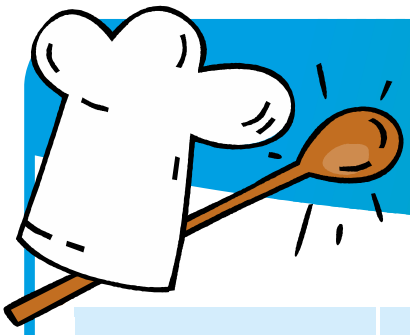
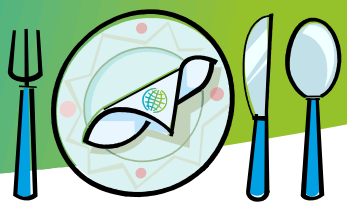


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

23.11.-27.11.26	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes oder Müsli(k) und Gemüsegarnitur	Grießbrei(k) mit Zucker & Zimt Birnenkompott AG: Möhreneintopf	Minifrikadellen(2,t,u) Maiskölbchen
Dienstag	Vollkornfilinchen oder Knäckebrot(a) mit Marmelade Obstteller	Schweineschnitzel(a) mit Leipziger Allerlei(a) Salzkartoffeln und Bratensoße	Vanillejoghurt(k) mit Apfel
Mittwoch	Mehrkornbrot mit Butter, Aufschnitt und Käse(m) Obstteller	Makkaroni(a) mit fruchtigen Ratatouille und Reibekäse Obst	Gemüsesticks mit Dip
Donnerstag	Vollkorntoast(a,b) mit Butter und Kakao(2,t,u) Gemüsegarnitur	Hoki-Fischfilet(a,h) mit Kartoffelpüree(k) und Dill-Senfsoße(a)	Schokopudding
Freitag	Bäckerbrötchen mit Frischkäse(a) 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) 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