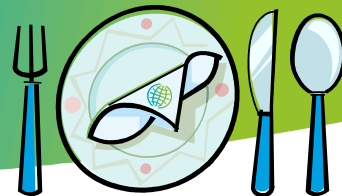


Gesellschaft  
zur ganzheitlichen  
Bildung



## Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

09.11.-13.11.2020	Mittag
Montag	Blumenkohlcremesuppe <sup>(a,k)</sup>  2 Quarkkeulchen <sup>(a,g)</sup> mit Apfelmus <sup>(2,3)</sup>
Dienstag	2 Hähnchen Dinos <sup>(a)</sup> mit Karottengemüse Rustica Langkornreis und Rahmsoße <sup>(a,k)</sup>
Mittwoch	Makkaroni <sup>(a,g)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(1,2,a)</sup> und Reibekäse <sup>(k)</sup>  Frisches Obst
Donnerstag	Paniertes Seelachsfilet <sup>(a,h)</sup> mit Petersilienkartoffeln hausgemachten Apfelrotkohl und Kräutersoße <sup>(a,k)</sup>
Freitag	Sächsische Kartoffelsuppe <sup>(t,u)</sup> mit Jagdwurstwürfel <sup>(2,t,u)</sup>  Schokoladenpudding <sup>(k)</sup>

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

