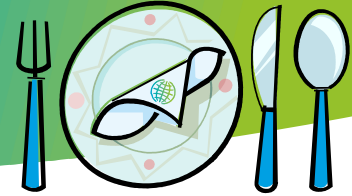


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

01.06.-05.06.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag		Pfingstmontag	
Dienstag	Cornflakes, Schokomüsli mit Bio Milch ^(k)	Köttbullar ^(a,g) mit Mischgemüse Kartoffelpüree ^(k) und Rahmsoße ^(a,k)	Naturjoghurt ^(k) mit bunten Streuseln
Mittwoch	Frisches Bäckerbrot mit herzhaften Belag Gemüseteller	Bunte Nudeln ^(a,g) mit Lachs-Sahnesoße ^(a,h,k) Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^(k)	Käsesticks ^(k) mit Weintrauben
Donnerstag	Zwieback mit Butter ^(k) Obstteller Kakao aus Bio Milch ^(k)	Thüringer Rostbratwurst ^(2,t,u) mit Sauerkraut Petersilienkartoffeln und Bratensoße ^(a,t,u)	Obstteller mit Spritzgebäck ^(a)
Freitag	Überraschungs- Frühstück	Sächsische Kartoffelsuppe ^(t,u) und Jagdwurstwürfel ^(2,t,u) Vanillequark ^(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

