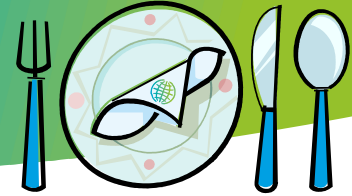


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

12.10.-16.10.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes ^(a,m) / Schokomüsli mit Bio-Milch ^(k)	Saure Kartoffelstücke ^(3,a) mit Jagdwurst ^(2,t,u) und frischem Brot ^(a) Fruchtjoghurt ^(k)	Weizen cracker ^(a) mit Kräuter dip ^(k)
Dienstag	Zwieback/ Fillinchen mit Butter ^(k) und Honig Obstteller	Frikadelle ^(a,g) Hausmacher Art mit Buttererbsen Petersilienkartoffeln und Bratensoße	Milchcreme- waffeln
Mittwoch	Frisches Bäckerbrot mit Butter ^(k) und Leberkäse Gemüseteller	Makkaroni ^(a,g) mit Rahmgulasch ^(a) Apfelschorle	Reisswaffeln mit Marmelade
Donnerstag	Milchbrötchen mit Butter ^(k) Kakao und Obstteller	Knuspriges Seelachsfilet ^(a,h) mit Tomatenfüllung Salzkartoffeln und Kräutersoße ^(a,k) Obst	Hefegebäck, sauren Gurken und Maiskölbchen
Freitag	Überraschungs- Frühstück	Buntes Geflügelfrikasse ^(a,k) mit Langkornreis Gurkensalat	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

