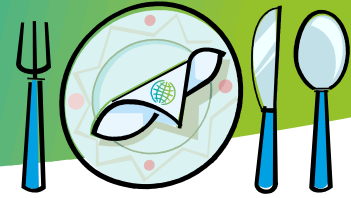


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

02.03.-06.03.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Naturbelassene Cornflakes mit Milch ^(k)	Blumenkohlcremesuppe ^(a,k) 2 Quarkkeulchen ^(a,g) mit Apfelmus ^(2,3)	Hefegebäck mit Kräuterquark ^(k) Gemüseteller
Dienstag	Fillinchen mit Butter ^(k) und Marmelade	2 Hähnchen Dinos ^(a) mit Bio Karottengemüse, Langkornreis und Rahmsoße ^(a,k)	Frischeiwaffeln mi Apfelmus
Mittwoch	frisches Bäckerbrot mit Butter ^(k) und herzhaften Belag	Makkaroni ^(a,g) mit Sauce Bolognese ^(1,2,a) und Reibekäse ^(k) Obst	Bunter Keksteller
Donnerstag	Milchbrötchen ^(k) / Zwieback mit Butter ^(k) Obstteller und Kakao ^(k)	Paniertes Seelachsfilet ^(a,h) mit hausgemachten Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Kräutersoße ^(a,k)	verschiedenes Brot mit Butter ^(k) und herzhaften Belag
Freitag		päd. Tag geschlossen	

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

