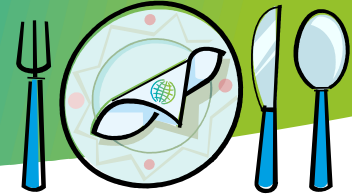


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

02.11-06.11.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Schokomüsli, Cornflakes ^(a,m) mit Bio Milch ^(k)	Spirelli ^(a,g) mit Fleischklösschen ^(a) in Tomaten Basilikumsoße ^(1,2,a) Birnenkompott	Milchcreme- Waffeln Obsteller
Dienstag	Knäckebrot/ Fillinchen mit herzhaften Belag Gemüseteller	Schweinelachsschnitzel ^(a) mit Bio Mischgemüse, Salzkartoffeln und Bratensoße ^(a,t,u)	Pufuletti (Puffreis) mit Stracciatella Joghurt ^(k)
Mittwoch	Frisches Bäckerbrot mit Butter ^(k) und Honig Obsteller	Mexikanische Hackfleischpfanne ^(a) mit Langkornreis Obst	Bunter Keksteller ^(a)
Donnerstag	Schokobrotchen ^(a,k) mit Butter und Kakao ^(k) Obsteller	Hoki Fischfilet ^(a,h) Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln Karottengemüse und Zitronen-Buttersoße	Hackbällchen mit Buttertoast
Freitag	Überraschungs- frühstück	Linseneintopf mit Kaßlerwürfel Suppengemüse und frischem Brot ^(a) 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

