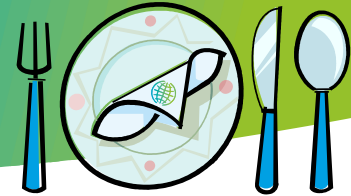


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Glauchau

03.05. – 07.05.21	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Naturbelassene Cornflakes/ mit Bio Milch	veg. Gemüseplatte (k) mit Sauce Hollandaise (a,g,k,t,2,4,9,14) und Kartoffeln Fruchtcocktail ⁽³⁾	Wiener Würstchen mit Butterbrot
Dienstag	Vollkornfilinchen Mit Butter und Honig	Hähnchenkeule mit Reis, Erbsen ^(k) und Soße ^(a,t,u) Biosaftschorle	Bunter Obstteller
Mittwoch	Frisches Bäckerbrot mit Butter veg. Aufstrich/ Käseaufschnitt	Biovollkornnudeln ^(a,b) mit Wurstgulasch und Käse ^(k) Apfel	Joghurt mit Marmelade
Donnerstag	Milchbrötchen/ Zwieback mit Butter Biomilch Kakao Obstteller	Krautpfanne mit Hackfleisch ^(a,t,u) und Biokartoffeln Naturjoghurt ^(k) mit Beeren	Frischeiwaffeln
Freitag	Frische Bäckerbrötchen mit Leberwurst Gemüseteller	Bauerntopf ^(a,t,u) mit Hackfleisch, Tomatensoße, Kartoffelwürfel, Paprika, Mais und Vollkornbrot Eis ^(k,4)	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

