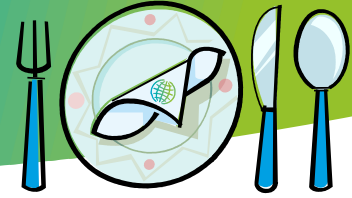


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

13.07.-17.07.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Naturbelassene Cornflakes mit Bio Milch ^(k)	Rahmspinat ^(a,k) mit Rührei ^(g) und Salzkartoffeln Schokoladenpudding ^(k)	Vollkornbrot ^(a,b) mit herzhaften Belag
Dienstag	Vollkorn- filinchen ^(a,b) mit Butter ^(k) und Honig Obstteller	Schinkennudeln ^(a,g,2) mit Käse Sahnesoße ^(a,k) Apfelschorle	Käsestangen und Gemüseteller
Mittwoch	Frisches Bäckerbrot mit Leberwurst ^(2,t,u) Gemüseteller	Currywurst ^(1,2,a) mit Kartoffelpüree ^(k) Rohkostsalat	Naturjoghurt ^(k) mit Marmelade ^(a,m)
Donnerstag	Broichebrot/ Milchbrötchen ^(a,g,k) mit Butter ^(k) und Kakao ^(k) aus BIO Milch Obstteller	Gulasch vom Schwein ^(a,t) mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Melone
Freitag	Überraschungs- Frühstück	Vanille Puddingsuppe ^(k) mit Milchbrötchen ^(a,g,k) Birnenkompott AG: Nudleintopf ^(a,g)	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

