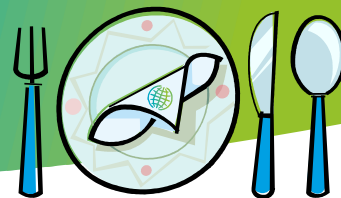


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

14.09.-18.09.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Cornflakes ^(a,m) mit Bio-Milch ^(k)	Rahmspinat ^(a,k) mit Rührei ^(g) und Salzkartoffeln Vanillepudding ^(k)	Weintrauben mit Käsesticks und Cräcker
Dienstag	Vollkornfilinchen ^(a,b)) mit Butter ^(k) und Marmelade Obstteller	Schinkennudeln ^(a,g,2) mit Käse Sahnesoße ^(a,k) Apfelschorle	Bunter Keksteller
Mittwoch	Frisches Bäckerbrot mit Schmelzkäse Gemüseteller	Gulasch ^(a) vom Schwein mit Leipziger Allerlei und Petersilienkartoffeln	Naturjoghurt ^(k) mit bunten Streuseln und Reisswaffeln
Donnerstag	Milchbrötchen/ Zwieback mit Kakaomilch ^(k) Obstteller	Currywurst ^(1,a) mit Kartoffelpüree ^(k) Rohkostsalat	Frischeiwaffeln mit Apfelmus
Freitag	Überraschungs- frühstück	Vanille Puddingsuppe ^(k) mit Milchbrötchen ^(a,g,k) Pflirsichkompott 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

