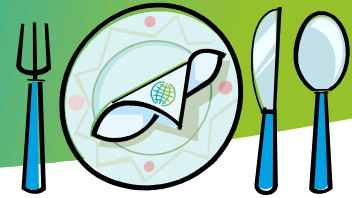


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

20.07.-24.07.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Schokomüsli mit Bio Milch ^(k)	Vollkornspirellis ^(a,b) mit fruchtiger Tomatensoße ^(1,a) und Reibekäse ^(k) Fruchtjoghurt ^(k)	Finn Crisp mit Käsewürfel und Weintrauben
Dienstag	Vollkornfillinchen/ Knäckebrot mit Putenbrustaufschnitt ^(2,t,u) Gemüseteller	Seehechtfilet ^(a,h) in Knusperpanade mit Salzkartoffeln Fingermöhrrchen und Dillrahmsoße ^(a,k)	Löffelbiskuit und Melone
Mittwoch	Frisches Bäckerbrot mit herzhaften Belag	Geschnetzeltes Züricher Art ^(a,k) mit Langkornreis und Sommergemüse	ABC-Brot ^(a) mit Apfelmus ⁽³⁾
Donnerstag	Zwieback/ Milchbrötchen ^(a,k) mit Butter ^(k) und Kakao ^(k)	Königsberger Klopse ^(a,k) mit Petersilienkartoffeln Frisches Obst	Buntes Allerlei
Freitag	Überraschungs- frühstück	Grießbrei ^(k) mit Zucker und Zimt Mandarinenkompott AG: Kohlrüben- Kohlrabieintopf	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:** (kB) kontrolliert biolog. Anbau – komplett Bio oder einzelne Komponente Bio

