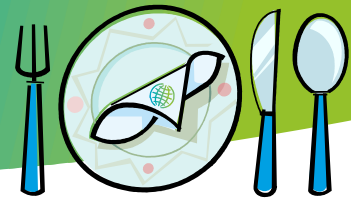


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

27.07.-31.07.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Schokomüsli oder naturbelassene Cornflakes mit Bio Milch ^(k)	Broccolicremesuppe ^(a,k) 2Eierkuchen ^(a,g) mit Apfelmus ⁽³⁾	herzhafte Schnittchen mit Gemüseteller
Dienstag	Leichte Scheibe Butter ^(k) und Honig Obstteller	Putenschnitzel ^(a) mit Buttererbsen Salzkartoffeln und Bratensoße ^(a,t,u)	Bunter Obstteller
Mittwoch	Frisches Bäckerbrot ^(a) mit Butter ^(k) und veg. Aufstrich	Makkaroni ^(a,g) mit Wurstgulasch ^(1,2,t,u) und Reibekäse ^(k) Melone	Reisswaffeln mit süßem Frischkäse ^(k)
Donnerstag	Milchbrötchen/ Zwieback mit Butter ^(k) Kakao aus Bio Milch ^(k)	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat Fruchtjoghurt ^(k)	Hefengebäck mit Gewürzgurken und Maiskölbchen
Freitag	Überraschungs- frühstück	Vegetarischer Bio Möhre Eintopf ^(a) mit frischem Brot ^(a) Vanillepudding ^(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

