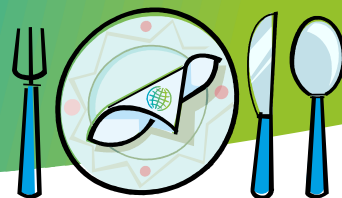


Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

06.01.-10.01.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
Montag	Naturbelassene Cornflakes ^(a,m) mit Bio Milch	Rahmspinat ^(a,k) mit Rührei ^(g) und Salzkartoffeln Mandarinenkompott	Mischbrot ^(a) mit Frischkäse ^(k) und Minisalami ^(g,h,j)
Dienstag	Vollkornfilinchen ^(a,b) mit Mortadella Gemüseteller	Schinkennudeln ^(a,g,2) mit Käse Sahnesoße ^(a,k) Schokoladenpudding	Butter-Zwieback mit Banane
Mittwoch	frisches Bäckerbrot mit Tomate-Basilikum Aufstrich	Gulasch vom Schwein ^(a) mit Petersilienkartoffeln und Bio Mischgemüse	Frischeiwaffel ^(a,g) mit Apfelmus ⁽³⁾
Donnerstag	Milchbrötchen ^(a,k) mit Butter und Bio Kakao Milch Obstteller	Currywurst ^(1,2,a) mit Kartoffelpüree ^(k) Bio Apfelschorle	Naturjoghurt ^(k) mit Marmelade und Vollkornkekse
Freitag	Frische Bäckerbrötchen mit herzhaften Belag	Vanille Puddingsuppe ^(k) mit Milchbrötchen ^(a,g,k) Obst AG: Nudeleintopf ^(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

