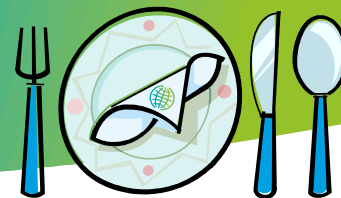


Gesellschaft  
zur ganzheitlichen  
Bildung



## Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

19.10.-23.10.2020	Frühstück	Mittag	Vesper
<b>Montag</b>	Naturbelassene Kornflaks Haferflocken Müsli mit Milch	Jägerschnitzel <sup>(a)</sup> mit Gabelspaghetti <sup>(a,g)</sup> und Tomatensoße <sup>(a,1)</sup>  Apfelmus	Naturjoghurt mit Honig
<b>Dienstag</b>	Zwieback Vollkornfilinchen Knäckebrot mit Butter und Marmelade	2 Eier <sup>(g)</sup> in Senfsoße <sup>(a,k)</sup> mit Petersilienkartoffeln  Vanillepudding <sup>(k)</sup>	Vitabrot mit Wurstaufschnitt und Gewürzgurken
<b>Mittwoch</b>	Frisches Bäckerbrot mit Leberwurst Gemüseteller	Hähnchenfiletstreifen in Cocos-Currysoße <sup>(k,a)</sup> mit Möhrengemüse Rustica und Langkornreis	Vollkornkeks mit Apfel
<b>Donnerstag</b>	Brioche mit Butter Kakao Obstteller	Bauernroulade <sup>(a,t,u)</sup> mit bayrisch Kraut Salzkartoffeln und Bratensoße <sup>(a,t,u)</sup>	Vollkornfilinchen Knäckebrot mit Tomatenfisch
<b>Freitag</b>	Bäckerbrötchen mit vegetarischen Aufstrich	Nudeleintopf <sup>(a,g)</sup> mit Suppengemüse Geflügelfleisch und frischem Brot <sup>(a)</sup>  Obst	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

