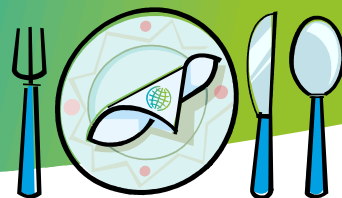


Gesellschaft  
zur ganzheitlichen  
Bildung



## Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

01.06.-05.06.26	Mittag
Montag	Eierkuchen <sup>(a,g)</sup> mit Apfelmus <sup>(3)</sup>
Dienstag	Makkaroni <sup>(a)</sup> mit Sauce Bolognese <sup>(a)</sup> und Reibekäse <sup>(k)</sup>
Mittwoch	Buntes Geflügelfrikassee <sup>(a)</sup> mit Erbsen & Möhren und Basmatireis  Obst
Donnerstag	Paniertes Seelachsfilet <sup>(a,g)</sup> mit Rotkraut Salzkartoffeln und Dillsoße <sup>(a)</sup>
Freitag	Sächsische Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen <sup>(2,t,u)</sup>  Rote Grütze <sup>(a)</sup> mit Vanillesoße <sup>(k)</sup>

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

