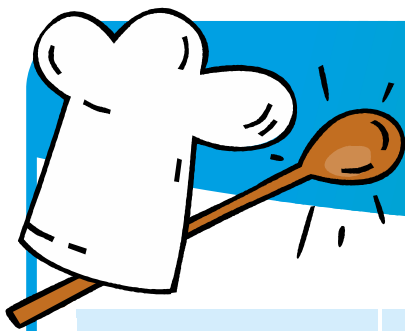
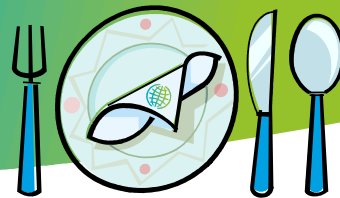




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

20.07.-24.07.26	Mittag
Montag	Grießbrei ^(k) mit Zucker & Zimt Birnenkompott AG: Möhre Eintopf
Dienstag	Schweineschnitzel ^(a) mit Leipziger Allerlei ^(a) Salzkartoffeln und Bratensoße
Mittwoch	Geflügelpfanne ^(a) mit Gemüse und Basmatireis
Donnerstag	Hoki-Fischfilet ^(a,h) mit Kartoffelpüree ^(k) und Dill-Senfsoße ^(a)
Freitag	Makkaroni ^(a) mit fruchtigen Ratatouille ^(a) und Reibekäse ^(k) Vanillejoghurt ^(k)



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