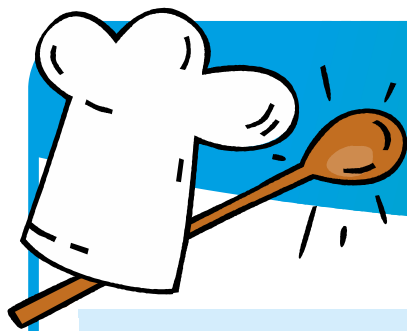
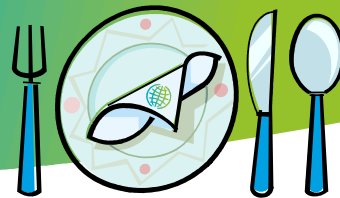




Gesellschaft  
zur ganzheitlichen  
Bildung



## Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

24.08.-28.08.2026

Mittag

Montag

Milchreis<sup>(a,k)</sup>  
mit Zucker & Zimt

Birnenkompott  
AG: Nudleintopf

Dienstag

Köttbullar<sup>(a,t,u)</sup>  
mit Mischgemüse<sup>(a)</sup> Salzkartoffeln und Rahmsoße<sup>(a,k)</sup>

Mittwoch

Spirellis<sup>(a)</sup>  
mit  
Rahmgulasch<sup>(a,k)</sup>

Donnerstag

Hausgemachter Kräuterquark<sup>(k)</sup>  
mit Kartoffeln, Butter<sup>(k)</sup> und Leberwurst<sup>(2,t,u)</sup>

Obst

Freitag

Soljanka<sup>(a)</sup>  
mit  
Mehrkornbrot<sup>(a,b)</sup>

Fruchtjoghurt<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

