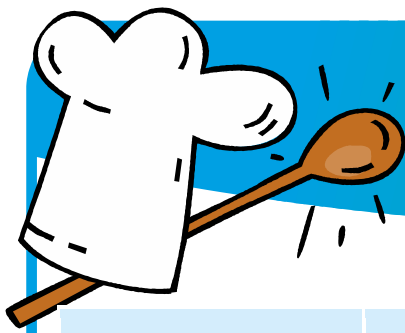
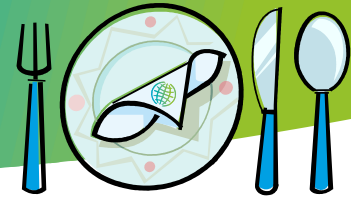




Gesellschaft
zur ganzheitlichen
Bildung



Speiseplan

| GGB-Küche in Meerane

21.09.-25.09.26	Mittag
Montag	Grießbrei ^(k) mit Zucker & Zimt Birnenkompott AG: Möhreneintopf
Dienstag	Schweineschnitzel ^(a) mit Leipziger Allerlei ^(a) Salzkartoffeln und Bratensoße
Mittwoch	Makkaroni ^(a) mit fruchtigen Ratatouille und Reibekäse Gemischter Salat mit Joghurtdressing ^(k)
Donnerstag	Hoki-Fischfilet ^(a,h) mit Kartoffelpüree ^(k) und Dill-Senfsoße ^(a)
Freitag	Geflügelpfanne mit Asiagemüse und Basmatireis



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