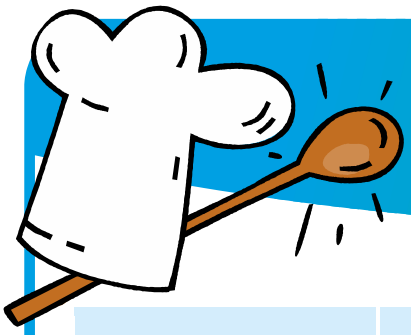
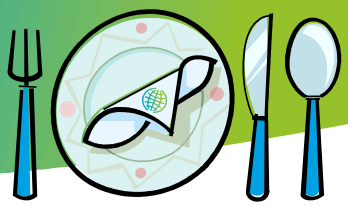


GGB Gesellschaft zur ganzheitlichen Bildung



Speiseplan | GGB-Küche in Meerane

16.11.-20.11.26	Mittag
Montag	Vegetarische Gemüsefrikadelle(a) mit Kartoffelpüree(k) und Kräutersoße(a)
Dienstag	Bauerntopf(a) mit Vollkornbrot(a,b) Fruchtjoghurt(k)
Mittwoch	Buß & Bettag
Donnerstag	Hackfleischrolle(a,k) Athen mit Frischkäsefüllung Reis & Tzatzik(k)
Freitag	Bunte Nudeln(a,g) mit Käse-Sahnesoße(a,k) und Reibekäse(k) Obst



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) Phenylalninquelle, (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