



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

39. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten		26.09. – 30.09.16	
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		Veggi-Alternative	
26.09.	Veggi- Soße Bologneser Art mit kleinen *Bio- Gemüsewürfeln, Schwäbischen Eierspätzle und grünem Salat mit Amerikadressing <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP, MO)</small>		
27.09.	Gefüllte Kartoffeltasche mit *Bio- Erbsen-Möhren-Gemüse in Rahm <i>Dessert: Banane</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>		
28.09.	*Bio- Putengyros-a-la-creme in Sahnesoße mit *Bio- Reis <i>Dessert: *Bio- Zitronenquark</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	*Bio- Saitan-Gyros-a-la-creme in Sahnesoße mit *Bio- Reis <i>Dessert: *Bio- Zitronenquark</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	
29.09.	Hausgemachte Fischfrikadelle (Wels) mit würziger *Bio- Tomaten-Mais-Soße und <i>Dithmarscher</i> *Bio- Kartoffelpüree <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: EI, GL (Weizen), MP)</small>	Gefüllte Gemüse- Zucchini mit würziger *Bio- Tomaten-Mais-Soße und *Bio- Kartoffelpüree <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: EI, GL (Weizen), MP)</small>	
30.09.	Käse- Hackfleisch-Suppe mit *Bio- Rindfleisch, *Bio- Lauchwürfeln, Kartoffeln <i>Dessert: *Bio- Erdbeergrütze mit Vanillesc.</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	Käse- Sojahack-Suppe mit *Bio- Lauch, Kartoffelwürfeln <i>Dessert: *Bio- Erdbeergrütze mit Vanillesc.</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	

Kontrolliert nach den EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau durch die DE-Öko-00
 - **Wir verwenden ausschließlich deklarationsfreie Lebensmittel** -