



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

40. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten		03.10. – 07.10.16	Veggi-Alternative
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan			
03.10.	Feiertag		
04.10.	<p>*Bio- Schupfnudeln mit pürierter *Bio- Tomaten-Gemüse-Soße und Eisbergsalat mit *Bio- Möhrenstiftel und Frenchdressing</p> <p><small>(Allergene: EI, GL (Weizen), SL, MP, MO, NÜ (Pecan))</small></p>		
05.10.	<p>Hähnchensteak mit *Bio- Petersilien-Mais in Buttersoße und gedämpften <i>Heide</i>- Kartoffeln</p> <p><i>Dessert: *Bio- Stracciatellaquark</i> <small>(Allergene: MP)</small></p>	<p>Frischkäse-Schnitte mit *Bio- Petersilien-Mais in Buttersoße und gedämpften Kartoffeln</p> <p><i>Dessert: *Bio- Stracciatellaquark</i> <small>(Allergene: MP)</small></p>	
06.10.	<p>Drei *Bio- Köttbullar vom *Bio- Kalb in *Bio- Rahmsoße mit <i>Dithmarscher</i> *Bio- Kartoffelstampf und <i>Vierländer</i> *Bio- Gurkensalat</p> <p><small>(Allergene: EI, GL (Weizen), MP, SL)</small></p>	<p>Drei Saitan- Köttbullar in *Bio- Rahmsoße mit *Bio- Kartoffelstampf und *Bio- Gurkensalat</p> <p><small>(Allergene: EI, GL (Weizen), MP, SL)</small></p>	
07.10.	<p>Sesam- Knusper-Ecke mit *Bio- Kräuter-Quark, *Bio- Reis</p> <p><i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: MP, EI, SL, GL (Weizen))</small></p>		

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