



KINDERspeiseplan

www.kreativegv.com

04. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten „Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		25.01. – 29.01.16	Veggi-Alternative
25.01.	*Bio- Gemüse-Hackpfanne mit *Bio- Rindfleisch, *Bio- Reis <i>Dessert: Mini- Brownies</i> <small>(Allergene: GL, EI, MO, MP, NÜ (Pecan))</small>	*Bio- Gemüse-Hackpfanne mit Saitan, *Bio- Reis <i>Dessert: Mini- Brownies</i> <small>(Allergene: GL, EI, MO, MP, NÜ (Pecan))</small>	
26.01.	Hähnchenschnitzel mit *Bio- Kohlrabiwürfel in Rahm und Salzkartoffeln <i>aus der Nordheide</i> <i>Dessert: *Bio- Vanillequarkspeise</i> <small>(Allergene: GL, MP)</small>	Polenta- Schnitte mit *Bio- Kohlrabiwürfel in Rahm und Salzkartoffeln <i>aus der Nordheide</i> <i>Dessert: *Bio- Schokopudding</i> <small>(Allergene: GL, MP)</small>	
27.01.	*Bio- Muschel-Nudeln mit *Bio- Champignonsoße <i>Dessert: Rote Götterspeise mit Vanillesc.</i> <small>(Allergene: MP, GL)</small>		
28.01.	Hausgemachte Fischfrikadelle (Wels) mit *Bio- Gurken-Quark-Dip, *Bio- Kartoffelbrei <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: EI, GL, MP)</small>	Frikadelle aus Mais und Erbsen mit *Bio- Gurken-Quark-Dip, *Bio- Kartoffelbrei <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: EI, GL, MP)</small>	
29.01.	*Bio- Gemüse-Tomatencreme-Suppe mit *Bio- Dino-Nudeln und <i>Schweriner</i> *Bio- Dinkelbrötchen <small>(Allergene: GL, MP, SL)</small>		

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