



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

06. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten		08.02. – 12.02.16	<h1 style="color: green;">Veggi- Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan			
08.02.	Geräucherte Putenbrustwürfel in *Bio- Tomaten-Gemüsesoße mit *Bio-Reis <i>Dessert: Kleines Spritzgebäck</i> <small>(Allergene: SL, MP, MO, EI, GL)</small>	*Bio- Räucher- Tofu in *Bio-Tomaten-Gemüsesoße mit *Bio- Reis <i>Dessert: Kleines Spritzgebäck</i> <small>(Allergene: SL, MP, MO, EI, GL)</small>	
09.02.	Gefüllte Kartoffeltasche mit *Bio- Möhren-Erbsengemüse in Rahm <i>Dessert: Banane</i> <small>(Allergene: MP, GL, SL)</small>		
10.02.	Saitan- Geschnetzeltes Gyros in *Bio- Sahnesoße mit *Bio- Spirelli <i>Dessert: Johannisbeer- Joghurt-Schaum</i> <small>(Allergene: GL, MP, MO)</small>		
11.02.	Seehechtfilet in *Bio- Panade mit *Bio- Kräuterquark, *Bio- Stampfkartoffeln <i>Dessert: *Bio- KiBa-Grütze mit Vanillesoße</i> <small>(Allergene: EI, GL, MP, MO)</small>	Gemüse- Törtchen mit *Bio- Kräuterquark, *Bio- Stampfkartoffeln <i>Dessert: *Bio- KiBa-Grütze mit VS</i> <small>(Allergene: EI, GL, MP, MO)</small>	
12.02.	„Winter- Eintopf aus *Bio- Möhren, *Bio- Rüben und Kartoffeln, dazu eine kl. Rinder- Kochwurst <i>Dessert: Mandarinen- Quarkspeise</i> <small>(Allergene: SL, GL, MP)</small>	„Winter- Eintopf aus *Bio- Möhren, *Bio- Rüben und Kartoffeln, dazu eine vegetarische Knackwurst <i>Dessert: Mandarinen- Quarkspeise</i> <small>(Allergene: SL, GL, MP)</small>	

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