



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

08. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 22.02. – 26.02.16		<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
22.02.	*Bio- Geflügel-Wurstgulasch mit *Bio- Mais, *Bio- Erbsen, *Bio- Reis und grünem Salat mit Amerika-Dressing <small>(Allergene: Ei, GL, MO, MP, NÜ)</small>	Wurstgulasch aus Saitan- Wiener mit *Bio- Mais, *Bio- Erbsen, *Bio- Reis und grünem Salat mit Amerika- Dressing <small>(Allergene: Ei, GL, MO, MP, NÜ, SJ)</small>
23.02.	Schnitzel aus Milch mit *Bio- Gurken-Quark-Dip, Heide- Salzkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Apfel- Mango-Mus mit VS</i> <small>(Allergene: MP, GL, Ei)</small>	
24.02.	*Bio- Sahneragout vom *Bio- Rind mit *Bio- Muschel-Nudeln <i>Dessert: *Bio- Schokopudding</i> <small>(Allergene: GL, MP, MO)</small>	*Bio- Tofu- Ragout in brauner Soße mit *Bio- Muschel- Nudeln <i>Dessert: *Bio- Schokopudding</i> <small>(Allergene: GL, MP, MO, SJ)</small>
25.02.	Seelachsfilet in *Bio- Eihülle mit *Bio- Schnittlauchsoße, Dithmarscher *Bio- Kartoffelpüree <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL, Ei, MP, MO)</small>	Gemüsegefüllte Zucchini mit *Bio- Schnittlauchsoße, Dithmarscher *Bio- Kartoffelpüree <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL, Ei, MP, MO)</small>
26.02.	Pürierte *Bio- Karottensuppe mit Vierländer *Bio- Kohlrabi, Backerbsen <i>Dessert: *Bio- Bananenquark</i> <small>(Allergene: GL, Ei, MP)</small>	



KINDERspeiseplan

www.kreativegv.com

- Wir verwenden ausschließlich deklarationsfreie Lebensmittel -