



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

03. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten „Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		18.01. – 22.01.16	Veggi-Alternative
18.01.	*Bio- Puten-Ragout in brauner *Bio-Bratensoße mit *Bio- Hörnli-Nudeln und Eisbergsalat mit Amerika-Dressing <small>(Allergene: GL, MP, MO)</small>	*Bio- Blumenkohl-Röschen in brauner *Bio-Bratensoße mit *Bio- Hörnli-Nudeln und Eisbergsalat mit Amerika-Dressing <small>(Allergene: GL, MP, MO)</small>	
19.01.	Pizza- Seelachs mit *Bio- Tomatensoße, Salzkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Orangen-Mango-Quark</i> <small>(Allergene: GL, SL, MP)</small>	Pizza- Milch-Schnitzel mit *Bio- Tomatensoße, Salzkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Orangen-Mango-Quark</i> <small>(Allergene: GL, SL, MP)</small>	
20.01.	Vorweg: *Bio- Gurkensticks , danach: Kaiserschmarrn mit heißer *Bio- Vanillesoße und *Bio- Zimtucker <small>(Allergene: GL, EI, MP)</small>		
21.01.	Gemüse- Murmeln mit *Bio- Buttermöhren und *Bio- Kartoffelpüree <i>Dessert: *Bio- Apfel-Zimt-Mus mit Vanillesc.</i> <small>(Allergene: GL, SJ, EI, MP)</small>		
22.01.	Creme- Suppe vom *Bio- Kürbis mit Kartoffelwürfeln, *Bio- Rinds-Würstchen und *Bio- Laugenbrot <i>Dessert: *Bio- Grießpudding mit Fruchtsoße</i> <small>(Allergene: MP, GL)</small>	Creme- Suppe vom *Bio- Kürbis mit Kartoffelwürfeln, Saitan- Knack-Würste und *Bio- Laugenbrot <i>Dessert: *Bio- Grießpudding mit Fruchtsc.</i> <small>(Allergene: MP, GL)</small>	

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