



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

05. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 01.02. – 05.02.16		<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
01.02.	*Bio- Pennette-Nudeln mit *Bio- Kräuter-Frischkäse-Soße und grünem Salat mit Amerikadressing <small>(Allergene: GL, MP, MO, EI)</small>	
02.02.	Seelachsfilet im Backteig mit würziger *Bio- Tomaten-Mais-Soße und Salzkartoffeln <i>aus der Nordheide</i> <i>Dessert: *Bio- Vanillepudding</i> <small>(Allergene: GL, MP, MO)</small>	Back- Camembert mit würziger *Bio- Tomaten-Mais-Soße und Salzkartoffeln <i>aus der Nordheide</i> <i>Dessert: *Bio- Vanillepudding</i> <small>(Allergene: GL, MP, MO)</small>
03.02.	*Bio- Kalbs-Sahne-Geschnetzeltes in brauner *Bio- Bratensoße mit *Bio- Reis <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL, SL, MP, EI)</small>	Filetstückchen aus Milch in brauner *Bio- Bratensoße mit *Bio- Reis <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL, SL, MP, EI)</small>
04.02.	Sesam- Gemüsebratling mit *Bio- Petersiliensoße, *Bio- Kartoffelbrei <i>Dessert: *Bio- Apfel-Bananen-Mus mit VS</i> <small>(Allergene: SL, GL, MP)</small>	
29.01.	*Bio- Geflügel-Rahm-Suppe mit *Bio- Hackbällchen, Kartoffelwürfeln <i>aus der Nordheide</i> und <i>Schweriner</i> *Bio- Vollwert-Baguette <i>Dessert: *Bio- Zitronenquarkspeise</i> <small>(Allergene: GL, MP, EI)</small>	*Bio- Kohlrabi-Rahm-Suppe mit kleinen Tofu- Hackbällchen, Kartoffelwürfeln <i>aus der Nordheide</i> und <i>Schweriner</i> *Bio- Vollwert-Baguette <i>Dessert: *Bio- Zitronenquarkspeise</i> <small>(Allergene: GL, MP, EI)</small>

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