



# KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

## 09. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten <span style="float: right;">29.02. – 04.03.16</span> „Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		<b>Veggi-Alternative</b>
<b>29.02.</b>	<b>Eier- Spätzle mit pürierter *Bio- Tomaten- Gemüsesoße, *Bio- Raspelkäse</b> <i>Dessert: Milchreis</i> <small>(Allergene: EI, GL, MP, MO)</small>	
<b>01.03.</b>	<b>*Bio- Putengeschnetzeltes in brauner *Bio- Bratensoße mit Kartoffelplätzchen und *Bio- Möhrenrohkost</b> <small>(Allergene: GL, SL, EI, MP)</small>	<b>*Bio- Blumenkohl in brauner *Bio- Bratensoße mit Kartoffelplätzchen und *Bio- Möhrenrohkost</b> <small>(Allergene: GL, SL, EI, MP)</small>
<b>02.03.</b>	<b>Hausgemachte Fischbällchen (Wels) in *Bio- Dill-Kräutersoße mit *Bio- Reis</b> <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL, EI, MP, MO)</small>	<b>Tofu- Bällchen in *Bio- Dill-Kräutersoße mit *Bio- Reis</b> <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL, EI, MP, MO, SJ)</small>
<b>03.03.</b>	<b>Gekochte *Bio- Eier mit *Bio- Rahmspinat und Salzkartoffeln</b> <i>Dessert: Gelbe Götterspeise mit Vanillesc.</i> <small>(Allergene: GL, MP)</small>	
<b>04.03.</b>	<b>Cremesuppe mit *Bio- Kalbsfleisch, *Bio- Karotten, Kartoffelwürfeln</b> <i>Dessert: *Bio- Vanillepudding</i> <small>(Allergene: GL, MP)</small>	<b>Cremesuppe mit Saitanstreifen, *Bio- Karotten, Kartoffelwürfeln</b> <i>Dessert: *Bio- Vanillepudding</i> <small>(Allergene: GL, MP)</small>

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