



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

12. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 21.03. – 25.03.16		<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
21.03.	Bunte *Bio- Tortellini mit Tomaten- Gemüsefüllung, „Toscana“- Käsesoße <i>Dessert: *Bio- Marmorherzen</i> (Allergene: GL, EI, MP, MO)	
22.03.	Seelachsfilet im Backteig mit buntem *Bio- Mais-Kohlrabi- Gemüse in Rahm und Salzkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Apfel-Bananenmus mit VS</i> (Allergene: GL, MP)	Back- Camembert mit buntem *Bio- Mais-Kohlrabi- gemüse in Rahm und Salzkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Apfel-Bananenmus mit VS</i> (Allergene: GL, MP)
23.03.	*Bio- Geflügel-Fleischwurst in heller Soße mit kleinen Gemüsewürfeln, *Bio- Reis <i>Dessert: Obst</i> (Allergene: GL, EI, MP, MO)	Saitan- Wurst in heller Soße mit kleinen Gemüsewürfeln, *Bio- Reis <i>Dessert: Obst</i> (Allergene: GL, EI, MP, MO)
24.03.	Suppentopf aus Roggentiner *Bio- Rindfleisch, *Bio- Möhren und Kartoffelwürfeln, <i>Dessert: *Bio- Vanillequark</i> (Allergene: GL, MP)	Suppentopf mit *Bio- Blumenkohl *Bio- Möhren und Kartoffelwürfeln, <i>Dessert: *Bio- Vanillequark</i> (Allergene: GL, MP)
25.03.	<h1 style="font-family: cursive;">Karfreitag</h1>	



KINDERspeiseplan

www.kreativegv.com

- Wir verwenden ausschließlich deklarationsfreie Lebensmittel -