



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

13. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 28.03. – 01.04.16		<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
28.03.	<h1>Ostern</h1>	
29.03.	<p style="text-align: center;">Schwäbli- Spätzle mit pürierter *Bio- Tomaten- Gemüsesoße und grünem Salat mit Joghurtdressing</p> <p><small>(Allergene: GL, SL, MP, MO)</small></p>	
30.03.	<p>Gefüllte Kartoffeltasche mit <i>Dithmarscher</i> *Bio- Buttermöhren</p> <p><i>Dessert: Banane</i> <small>(Allergene: MP)</small></p>	
31.03.	<p>*Bio- Köttbullar vom *Bio- Kalb in *Bio- Rahmsoße mit <i>Husumer</i> *Bio- Kartoffelbrei und *Bio- Gurkensalat</p> <p><small>(Allergene: GL, MP, EI, MO)</small></p>	<p>Soja- Bratbällchen in *Bio- Rahmsoße mit <i>Husumer</i> *Bio- Kartoffelbrei und *Bio- Gurkensalat</p> <p><small>(Allergene: GL, MP, EI, MO)</small></p>
01.04.	<p>Hühnersuppen- Topf mit frischen <i>Vierländer</i> *Bio- Gemüsen, *Bio- Vollkornreis</p> <p><i>Dessert: *Bio- Orangen- Mango- Quark</i> <small>(Allergene: EI, MP, SL, GL)</small></p>	<p>Suppen- Topf mit frischen <i>Vierländer</i> *Bio- Gemüsen, *Bio- Vollkornreis, *Bio- Kohlrabi</p> <p><i>Dessert: *Bio- Orangen- Mango- Quark</i> <small>(Allergene: EI, MP, SL, GL)</small></p>



KINDERspeiseplan

www.kreativegv.com

- Wir verwenden ausschließlich deklarationsfreie Lebensmittel -