



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

14. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 08.04.16		04.04. –	<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan			
04.04.	Veggi- Soße Bologneser Art mit kleinen *Bio- Gemüsewürfeln, *Bio- Muschel-Nudeln <i>Dessert: Mini- Brownies</i> (Allergene: GL, SL, MP, MO, EI, NÜ (Pecan))		
05.04.	*Bio- Geflügelbratwurst mit grünen *Bio- Brechbohnen und *Bio- Kartoffelbrei <i>Dessert: *Bio- Grießpudding mit Fruchtsc.</i> (Allergene: MP, GL)	Tofu- Bratwurst mit grünen *Bio-Brechbohnen und *Bio- Kartoffelbrei <i>Dessert: *Bio- Grießpudding mit Fruchtsc.</i> (Allergene: MP, GL)	
06.04.	Vorweg: *Bio- Möhrensticks , danach: Kaiserschmarrn mit heißer *Bio- Vanillesoße und *Bio- Zimtucker (Allergene: MP, GL, EI)		
07.04.	Seehecht- Filet in *Bio- Panade mit *Bio- Gurken-Quark, Salzkartoffeln <i>Dessert: Obst</i> (Allergene: GL, EI, MP, SL)	Rote-Beete-Schnitte in Cornflakes mit *Bio- Gurken-Quark, Salzkartoffeln <i>Dessert: Obst</i> (Allergene: GL, EI, MP, SL)	
08.04.	Gulaschsuppe aus *Bio- Rindfleisch mit frischen *Bio- Paprikawürfeln, Kartoffeln <i>Dessert: *Bio- Zitronenquark-Speise</i> (Allergene: GL, SL, MP)	Zigeuner- Soja-Gulaschtopf mit frischen *Bio- Paprikawürfeln, Kartoffeln <i>Dessert: *Bio- Zitronenquark-Speise</i> (Allergene: GL, SL, MP)	

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