



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

15. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 15.04.16 „Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		11.04. –	Veggi-Alternative
11.04.	Saitan- Geschnetzeltes in *Bio- Tomaten-Gemüsesoße mit *Bio- Reis <i>Dessert: Butterbären- Kekse</i> (Allergene: SJ, SL, EI, GL, MP, MO)		
12.04.	Kabeljau- Fischfilet in Cornflakes mit *Bio- Petersiliensoße, Salzkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Erdbeergrütze mit Vanillesc.</i> (Allergene: MP, GL)	Schwarzwurzel- Bratling in Sesam mit *Bio- Petersiliensoße, Salzkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Erdbeergrütze mit Vanillesc.</i> (Allergene: MP, GL)	
13.04.	*Bio- Pennette- Nudeln Carbonara mit geräucherter Putenbrust in Sahnesoße und *Bio- Möhrensalat (Allergene: MP, GL)	*Bio- Pennette- Nudeln mit kleinen Gemüsewürfeln in Sahnesoße und *Bio- Möhrensalat (Allergene: MP, GL)	
14.04.	*Bio- Lamm-Hacksteak mit Apfel- Blaukraut und Husumer *Bio- Stampfkartoffeln <i>Dessert: Obst</i> (Allergene: GL, EI, MP)	Tofu- Knusperfrikadelle mit Apfel- Blaukraut und Husumer *Bio- Stampfkartoffeln <i>Dessert: Obst</i> (Allergene: GL, EI, MP)	
15.04.	Cremesuppe vom *Bio- Blumenkohl mit Kartoffelwürfeln, Croutons und Schweriner *Bio- Fladenbrot (Allergene: MP, GL)		

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