



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

16. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 22.04.16		18.04. –	<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan			
18.04.	*Bio- Puten-Ragout in *Bio- Rahmsoße mit *Bio- Spirelli-Nudeln und Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing (Allergene: GL, MP, SL, EI, MO)	*Bio- Gelbe-Rüben-Ragout in *Bio- Rahmsoße mit *Bio- Spirelli-Nudeln und Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing (Allergene: GL, MP, SL, EI, MO)	
19.04.	Rührei aus dem Pfännchen mit *Bio- Rahmspinat und *Bio- Kartoffelpüree <i>Dessert: *Bio- Vanillepudding</i> (Allergene: GL, MP, SL)		
20.04.	*Bio- Kalbs-Bällchen in heller *Bio- Frühlingskräuter-Soße mit *Bio- Reis und Tomatenzwerger (Allergene: GL, EI, MP)	Brat- Bällchen aus Saitan in heller *Bio- Frühlingskräuter-Soße mit *Bio- Reis und Tomatenzwerger (Allergene: GL, EI, MP)	
21.04.	Gebratenes Seelachsfilet mit *Bio- Remoulade, Petersilienkartoffeln <i>aus der Nordheide</i> und *Bio- Gurkensalat (Allergene: GL, EI)	Frischkäse- Schnitte mit *Bio- Remoulade, Petersilienkartoffeln <i>aus der Nordheide</i> und *Bio- Gurkensalat (Allergene: GL, EI)	
22.04.	*Bio- Gemüse-Tomaten- Creme-Suppe mit *Bio- Dino-Nudeln und <i>Schweriner</i> *Bio- Brötchen (Allergene: SL, MP, GL)		

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