



# KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

## 17. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten <b>29.04.16</b> „Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		<b>25.04. –</b>	<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
<b>25.04.</b>	<b>*Bio- Gemüse-Hackpfanne mit *Bio- Rindfleisch, *Bio- Reis</b>  <i>Dessert: Mini- Muffin</i> <small>(Allergene: GL, SL, MP, MO, Ei, SJ)</small>	<b>Tofu- Hackpfanne mit *Bio- Gemüse, *Bio- Reis</b>  <i>Dessert: Mini- Muffin</i> <small>(Allergene: GL, SL, MP, MO, Ei, SJ)</small>	
<b>26.04.</b>	<b>Seelachsfilet nature</b> mit Gartenkräuter- Marinade, *Bio- Zitronensoße, Salzkartoffeln <i>aus der Nordheide</i> und *Bio- Möhrensticks <small>(Allergene: MP, GL)</small>	<b>Gemüse- Törtchen</b> mit *Bio- Zitronensoße, Salzkartoffeln <i>aus der Nordheide</i> und *Bio- Möhrensticks <small>(Allergene: MP, GL)</small>	
<b>27.04.</b>	<b>*Bio- Muschel-Nudeln mit *Bio- Champignonsoße</b>  <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL, MP)</small>		
<b>28.04.</b>	<b>Drei Gemüse- Murneln</b> mit *Bio- Buttergemüse und <i>Dithmarscher</i> *Bio- Kartoffelstampf <i>Dessert: Gelbe *Bio- Fruchtgrütze mit VS</i> <small>(Allergene: GL, MO, Ei, SL, MP)</small>		
<b>29.04.</b>	<b>Quattro ravioli in brodo</b> mit Hühnchenfleisch, frischen *Bio- Gemüsen und <i>Schweriner</i> *Bio- Vollwert-Baguette <small>(Allergene: GL, Ei, SL, MP)</small>	<b>Quattro ravioli in brodo</b> mit Filetstückchen aus Milch, frischen *Bio- Gemüsen und <i>Schweriner</i> *Bio- Vollwert-Baguette <small>(Allergene: GL, Ei, SL, MP)</small>	

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