



# KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

## 19. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten <span style="float: right;">09.05. – 13.05.16</span>		<h1 style="color: green;">Veggi- Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
09.05.	<b>*Bio- Mezze-Penne mit *Bio- Kräuter-Käse-Soße</b>  <i>Dessert: Krümelkekse</i> <small>(Allergene: GL, MP, MO, EI)</small>	
10.05.	<b>Pizza- Seelachsfilet</b> mit *Bio- Gemüse-Tomatensoße, Salzkartoffeln  <i>Dessert: Amarena- Kirsch-Quarkspeise</i> <small>(Allergene: GL, SL, MP, NÜ (Mandel))</small>	<b>Pizza- Milch-Schnitzel</b> mit *Bio- Tomatensoße, Salzkartoffeln,  <i>Dessert: Amarena- Kirsch-Quarkspeise</i> <small>(Allergene: GL, SL, MP, NÜ (Mandel))</small>
11.05.	<b>*Bio- Putengyros-a-la-creme</b> in Sahnesoße mit *Bio- Reis und <i>Vierländer</i> *Bio- Möhren-Apfel-Salat  <small>(Allergene: GL, MP)</small>	<b>Saitan- Gyros-a-la-creme</b> in Sahnesoße mit *Bio- Reis und *Bio- Möhren-Apfel-Salat  <small>(Allergene: GL, MP)</small>
12.05.	<b>*Bio- Rinderfrikadelle</b> mit *Bio- Bratensoße, <i>Dithmarscher</i> *Bio- Kartoffelbrei  <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL, EI, MO, SL, MP)</small>	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit *Bio- Bratensoße, *Bio- Kartoffelbrei  <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL, EI, MO, SL, MP)</small>
13.05.	<b>Cremesuppe aus frischen <i>Dithmarscher</i> Kartoffeln, mit *Bio- Gemüse, Kartoffelwürfeln</b>  <i>Dessert: *Bio- Erdbeer- Rhabarbergrütze mit VS</i> <small>(Allergene: SL, GL, MP)</small>	

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