



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

21. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten		23.05. – 27.05.16	
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		Veggi-Alternative	
23.05.	Saitan- Geschnetzeltes in *Bio- Tomaten-Cremesoße mit *Bio- Reis und Eisbergsalat mit *Bio- Möhre und Mais im Frenchdressing <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MO, MP, EI, NU (Pecan))</small>		
24.05.	Blumenkohlstern mit grünen *Bio- Brechbohnen und *Bio- Stampfkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Erdbeerquark</i> <small>(Allergene: GL, (Weizen), EI, MP)</small>		
25.05.	*Bio- Geflügel-Fleischwurst in heller Soße mit *Bio- Gemüsewürfeln, *Bio- Spirelli-Nudeln <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	„Vleisch“- Wurst aus Soja in heller Soße mit *Bio- Gemüsewürfeln, *Bio- Spirelli-Nudeln <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	
26.05.	Hausgemachte Fischfrikadelle mit *Bio- Kräuter-Quark, Salzkartoffeln und *Bio- Rote-Beete-Salat <small>(Allergene: GL (Weizen), EI, MP, SL)</small>	Gemüse- Stäbchen mit *Bio- Kräuter-Quark, Salzkartoffeln und *Bio- Rote-Beete-Salat <small>(Allergene: GL (Weizen), EI, MP, SL)</small>	
27.05.	Gulaschsuppe aus *Bio- Rindfleisch mit frischen *Bio- Paprikawürfeln, Kartoffeln <i>Dessert: *Bio- Amarena-Kirschkompott mit VS</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP)</small>	Gulaschsuppe aus Tofu mit frischen *Bio- Paprikawürfeln, Kartoffeln <i>Dessert: *Bio- Kirschkompott mit VS</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP)</small>	

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