



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

22. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten		30.05. – 03.06.16	<h1 style="color: green;">Veggi- Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan			
30.05.	<p>Bunte *Bio- Tortellini mit Tomaten- Gemüsefüllung, *Bio- Käse-Kräutersoße und grünem Salat mit Joghurtdressing</p> <p><small>(Allergene: GL, (Weizen), Ei, SL, MP, MO)</small></p>		
31.05.	<p>Seelachsfilet in Backteig mit würziger *Bio- Tomaten-Gemüsemais-Soße und Schnittlauch- Kartoffeln <i>aus der Heide</i></p> <p><i>Dessert: *Bio- Vanillepudding</i></p> <p><small>(Allergene: GL, (Weizen), MP)</small></p>	<p>Soja- Schnitte mit würziger *Bio- Tomaten-Gemüsemais-Soße und Schnittlauch- Kartoffeln</p> <p><i>Dessert: *Bio- Vanillepudding</i></p> <p><small>(Allergene: GL, (Weizen), MP)</small></p>	
01.06.	<p>*Bio- Kalbs-Sahne-Ragout in brauner *Bio- Bratensoße mit *Bio- Reis und Tomatenzwerger</p> <p><small>(Allergene: GL, (Weizen), MP, SL)</small></p>	<p>*Bio- Erbsen und Filetstücken aus Milch in brauner *Bio- Bratensoße mit *Bio- Reis und Tomatenzwerger</p> <p><small>(Allergene: GL, (Weizen), MP, SL)</small></p>	
02.06.	<p>Gefüllte Kartoffeltasche mit <i>Vierländer</i> *Bio- Bechamel-Möhren</p> <p><i>Dessert: Banane</i></p> <p><small>(Allergene: MP, GL, (Weizen), SL)</small></p>		
03.06.	<p>Kirchdorfer Spargel- Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln, drei *Bio- Putenklößchen</p> <p><i>Dessert: *Bio- Orangen- Mango-Quark</i></p> <p><small>(Allergene: MP, GL (Weizen), Ei)</small></p>	<p>Kirchdorfer Spargel- Creme-Suppe mit Kartoffelwürfeln, drei Saitan-Klößchen</p> <p><i>Dessert: *Bio- Orangen- Mango-Quark</i></p> <p><small>(Allergene: MP, GL (Weizen), Ei)</small></p>	

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