



# KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

## 23. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten		06.06. – 10.06.16	<h1>Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan			
<b>06.06.</b>	<b>Geräucherte Putenbrustwürfel</b> in *Bio- Tomaten-Gemüsesoße mit *Bio- Reis und buntem Salat mit Joghurt- Dressing  <small>Allergene: (SL, MP, MO, EI, GL (Weizen))</small>	<b>Geräucherte *Bio- Tofuwürfel</b> in *Bio- Tomaten-Gemüsesoße mit *Bio- Reis und buntem Salat mit Joghurt- Dressing  <small>Allergene: (SL, MP, MO, EI, GL (Weizen))</small>	
<b>07.06.</b>	<b>Rührei aus dem Pfännchen</b> mit *Bio- Rahmspinat und gedämpften Kartoffeln <i>aus der Nordheide</i>  <i>Dessert: *Bio- Erdb.-Rhabarbergrütze mit VS</i> <small>(Allergene: (GL (Weizen), MP, SL))</small>		
<b>08.06.</b>	<b>*Bio- Penne-Nudeln</b> mit *Bio- Champignon-Sahne-Soße  <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP)</small>		
<b>09.06.</b>	<b>Knusper- Seelachsfilet</b> mit *Bio- Kräuterquark, *Bio- Kartoffelstampf und <i>Dithmarscher</i> *Bio- Möhrensticks  <small>(Allergene: (GL (Weizen), MP, EI))</small>	<b>Gemüsetörtchen</b> mit *Bio- Kräuterquark, *Bio- Kartoffelpüree und <i>Dithmarscher</i> *Bio- Möhrensticks  <small>(Allergene: (GL (Weizen), MP, EI))</small>	
<b>10.06.</b>	<b>Chili- con-carne mit Rindfleisch,</b> Mais, Paprika, Zartweizen-Beilage und  <i>Dessert: *Bio- Vanillequark</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), MP)</small>	<b>Chili- Non-carne aus Soja,</b> Mais, Paprika, Zartweizen-Beilage und  <i>Dessert: *Bio- Vanillequark</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), MP)</small>	

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