



# KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

## 27. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten <span style="float: right;">04.07. – 08.07.16</span>		<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
04.07.	<b>*Bio- Pennette- Nudeln mit *Bio- Tomatensoße, *Bio- Rasperkäse und grünem Salat mit Amerikandressing</b>  <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP, EI, MO)</small>	
05.07.	<b>Gekochte *Bio- Eier mit *Bio- Rahmspinat und „neuen“ Heide- Kartoffeln</b> <i>Dessert: *Bio- Grießpudding mit Fruchtsauce</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	
06.07.	<b>*Bio- Geflügel-Wurstgulasch mit *Bio- Mais und *Bio- Erbsen, dazu *Bio- Reis</b>  <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP, EI)</small>	<b>Saitan-Wurstgulasch mit *Bio- Mais und *Bio- Erbsen, dazu *Bio- Reis</b>  <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP, EI)</small>
07.07.	<b>Gebratenes Seelachsfilet mit *Bio- Remoulade, Dithmarscher *Bio- Kartoffelstampf und Tomatenzwerge</b>  <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, EI, MP)</small>	<b>Soja- Schnitte mit *Bio- Remoulade, Dithmarscher *Bio- Kartoffelstampf und Tomatenzwerge</b>  <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, EI, MP)</small>
08.07.	<b>Cremesuppe mit *Bio- Kalbsfleisch, *Bio- Karotten, Kartoffelwürfeln und</b>  <i>Dessert: *Bio- Erdbeerquark</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), MP)</small>	<b>Cremesuppe vom *Bio- Blumenkohl mit *Bio- Karotten, Kartoffelwürfeln</b>  <i>Dessert: *Bio- Erdbeerquark</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 -