



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

36. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 05.09. – 09.09.16		<h1 style="color: green;">Veggi- Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
05.09.	*Bio- Spirelli-Nudeln mit *Bio- Tomaten-Gemüsesoße, *Bio- Raspelkäse und Eisbergsalat mit Amerikadressing <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP, MO, EI)</small>	
06.09.	Hähnchen- Schnitzel mit *Bio- Bratensoße, *Bio- Kartoffelbrei <i>Dessert: *Bio- KiBa-Grütze mit Vanillesoße</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP)</small>	Tofu- Schnitzel mit *Bio- Bratensoße, *Bio- Kartoffelbrei <i>Dessert: *Bio- KiBa-Grütze mit Vanillesc.</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP)</small>
07.09.	*Bio- Kalbsfrikassee mit *Bio- Erbsen, *Bio- Reis <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), MO)</small>	*Bio- Möhren und *Bio- Erbsen heller Soße mit *Bio- Reis <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), MO)</small>
08.09.	Seelachsfilet in *Bio- Eihülle mit *Bio- Gurken-Quark-Dip, Salzkartoffeln <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: SL, GL (Weizen), EI, MP)</small>	Gemüse- Törtchen mit *Bio- Gurken-Quark-Dip, Salzkartoffeln <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: SL, GL (Weizen), EI, MP)</small>
09.09.	*Bio- Kohlrabiwürfel in *Bio- „Bechamel“-Soße mit *Bio- Gemüse-Bulgur <i>Dessert: Mandarinen-Quarkspeise</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	

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