



# KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

## 38. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten		19.09. – 23.09.16	<h1>Veggi- Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan			
<b>19.09.</b>	<b>Geschnetzeltes aus Gemüse in *Bio- Tomatensoße</b> mit *Bio- Muschel-Nudeln und buntem Salat mit Joghurtdressing <small>(Allergene: SL, GL (Weizen), Ei, NÜ, SE, MO, MP)</small>		
<b>20.09.</b>	<b>*Bio- Geflügelbratwurst</b> mit *Bio- Brechbohnen, Kräuterbutter und <i>Dithmarscher</i> *Bio- Stampfkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Blaubeerquark</i> <small>(Allergene: MP)</small>	<b>Gemüse- Frikadelle</b> mit *Bio- Brechbohnen, Kräuterbutter und *Bio- Stampfkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Blaubeerquark</i> <small>(Allergene: MP)</small>	
<b>21.09.</b>	Vorweg: <b>*Bio- Möhrensticks</b> , danach: <b>Kaiserschmarrn mit heißen *Bio- Kirschen</b> und *Bio- Zimtzucker <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), Ei)</small>		
<b>22.09.</b>	<b>Seehechtfilet in *Bio- Panade</b> mit *Bio- Petersiliensoße, Salzkartoffeln <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), Ei, SL, MP, MO)</small>	<b>Back- Camembert</b> mit *Bio- Petersiliensoße, Salzkartoffeln <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), Ei, SL, MP, MO)</small>	
<b>23.09.</b>	<b>*Bio- Kalbs-Ragout in *Bio- Curry-Sahne-Soße</b> mit *Bio- Möhren und *Bio- Reis <i>Dessert: *Bio- Grießpudding mit Fruchtsoße</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), MP)</small>	<b>*Bio- Tofu- Ragout in *Bio- Curry-Sahne-Soße</b> mit *Bio- Möhren und *Bio- Reis <i>Dessert: *Bio- Grießpudding mit Fruchtsc.</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** -