



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

41. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 10.10. – 14.10.16		<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
10.10.	*Bio- Gemüse-Hackpfanne mit *Bio- Rindfleisch, *Bio- Reis <i>Dessert: Krümelkekse</i> <small>(Allergene: SL, GL (Weizen), MP, MO, EI, NÜ)</small>	*Bio- Gemüse-Hackpfanne mit Tofu, *Bio- Reis <i>Dessert: Krümelkekse</i> <small>(Allergene: SL, GL (Weizen), MP, MO, EI, NÜ)</small>
11.10.	Pizza- Seelachsfilet mit *Bio- Tomaten-Stibbe-Dip, Salzkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Schokopudding</i> <small>(Allergene: GL (Weizen) SL, MP)</small>	Pizza- Milchschnitzel mit *Bio- Tomaten-Stibbe-Dip, Salzkartoffeln <i>Dessert: *Bio- Schokopudding</i> <small>(Allergene: GL (Weizen) SL, MP)</small>
12.10.	*Bio- Nudelschleifen mit *Bio- Champignon-Rahm-Soße <i>Dessert Obst</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), MP, MO)</small>	
13.10.	Leipziger *Bio- Puten- Allerlei mit *Bio- Erbsen und *Bio- Möhren, Kartoffel- Plätzchen und kleinen Gewürzgürkchen <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), EI)</small>	Leipziger *Bio- Blumenkohl- Allerlei mit *Bio- Erbsen und *Bio- Möhren, Kartoffel- Plätzchen und kleinen Gewürzgürkchen <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), EI)</small>
14.10.	Pürierte *Bio-Karottensuppe mit Vierländer *Bio- Kohlrabi, Backerbsen und *Bio- Brötchen <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 -