



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

46. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten		14.11. – 18.11.16	
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		Veggi-Alternative	
14.11.	<p>*Bio- Nudelschleifen mit *Bio- Tomaten- Gemüsesoße, *Bio- Raspelkäse</p> <p><i>Dessert: Zimtsterne</i> (Allergene: GL (Weizen), SL, MP, MO, EI)</p>		
15.11.	<p>Seelachsfilet im Backteig mit *Bio- Remoulade, gedämpften Heide- Kartoffeln und *Bio- Paprikasticks</p> <p>(Allergene: GL (Weizen), EI, MP)</p>	<p>Gemüse- Törtchen mit *Bio- Remoulade, gedämpften Kartoffeln und *Bio- Paprikasticks</p> <p>(Allergene: GL (Weizen), EI, MP)</p>	
16.11.	<p>Zwei *Bio- Geflügelhack-Bällchen in *Bio- Currysoße mit *Bio- Reis</p> <p><i>Dessert: Obst</i> (Allergene: EI, GL (Weizen), MP)</p>	<p>Zwei Tofu- Hack-Bällchen in *Bio- Currysoße mit *Bio- Reis</p> <p><i>Dessert: Obst</i> (Allergene: EI, GL (Weizen), MP)</p>	
17.11.	<p>Gefüllte Kartoffeltasche mit Vierländer *Bio- Kohlrabi in Rahm und *Bio- Möhren-Rohkost</p> <p><i>Dessert: Banane</i> (Allergene: MP, GL (Weizen))</p>		
18.11.	<p>Gekochte *Bio- Rindfleischwürfel in *Bio- Schnittlauchsoße mit *Bio- Gemüse-Bulgur</p> <p><i>Dessert Götterspeise mit Vanillesoße</i> (Allergene: GL (Weizen), MP, MO)</p>	<p>Eierstich- Würfel in *Bio- Schnittlauchsoße mit *Bio- Gemüse-Bulgur</p> <p><i>Dessert Götterspeise mit Vanillesoße</i> (Allergene: GL (Weizen), MP, MO)</p>	

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