



# KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

## 46. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten <span style="float: right;">14.11. – 18.11.16</span>		<h1 style="color: green;">Veggi- Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
<b>14.11.</b>	<b>*Bio- Nudelschleifen mit *Bio- Tomaten- Gemüsesoße, *Bio- Raspelkäse</b> <i>Dessert: Zimtsterne</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), SL, MP, MO, EI)</small>	
<b>15.11.</b>	<b>Seelachsfilet im Backteig mit *Bio- Remoulade, gedämpften Heide- Kartoffeln und *Bio- Paprikasticks</b> <small>(Allergene: GL (Weizen), EI, MP )</small>	<b>Gemüse- Törtchen mit *Bio- Remoulade, gedämpften Kartoffeln und *Bio- Paprikasticks</b> <small>(Allergene: GL (Weizen), EI, MP )</small>
<b>16.11.</b>	<b>Zwei *Bio- Geflügelhack-Bällchen in *Bio- Currysoße mit *Bio- Reis</b> <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: EI, GL (Weizen), MP)</small>	<b>Zwei Tofu- Hack-Bällchen in *Bio- Currysoße mit *Bio- Reis</b> <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: EI, GL (Weizen), MP )</small>
<b>17.11.</b>	<b>Gefüllte Kartoffeltasche mit Vierländer *Bio- Kohlrabi in Rahm und *Bio- Möhren-Rohkost</b> <i>Dessert: Banane</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	
<b>18.11.</b>	<b>Gekochte *Bio- Rindfleischwürfel in *Bio- Schnittlauchsoße mit *Bio- Gemüse-Bulgur</b> <i>Dessert Götterspeise mit Vanillesoße</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), MP, MO)</small>	<b>Eierstich- Würfel in *Bio- Schnittlauchsoße mit *Bio- Gemüse-Bulgur</b> <i>Dessert Götterspeise mit Vanillesoße</i> <small>(Allergene: GL (Weizen), MP, MO)</small>

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