



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

48. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 28.11. – 02.12.16		<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
28.11.	Kullerkartoffeln mit *Bio- Kräuterquark, *Bio- Maiskörnern <i>Dessert: Stollenkonfekt</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), EI, MO, NÜ (Mandeln))</small>	
29.11.	Pizza- Seelachsfilet mit *Bio- Tomatensoße, *Bio- Kartoffelbrei <i>Dessert: *Bio- Stracciatella-Quark</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), SL)</small>	Pizza- Milchschnitzel mit *Bio- Tomatensoße, *Bio- Kartoffelbrei <i>Dessert: *Bio- Stracciatella-Quark</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), SL)</small>
30.11.	*Bio- Pennette-Nudeln mit frischer *Bio- Champignon-Rahmsoße und *Bio- Rübchensalat in Joghurtdressing <small>(Allergene: GL (Weizen), MP, SL)</small>	
01.12.	Hausgemachte *Bio- Rinderfrikadelle an Rotkohl mit *Bio- Äpfeln und Heide- Petersilienkartoffeln <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), EI, MO)</small>	Gemüse- Frikadelle an Rotkohl mit *Bio- Äpfeln und Heide- Petersilienkartoffeln <i>Dessert: Obst</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), EI, MO)</small>
02.12.	*Bio- Putengyros-a-la-creme in Sahnesoße mit *Bio- Reis <i>Dessert: *Bio- Apfel-Bananen-Mus mit VS</i> <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	*Bio- Kohlrabi in würziger Kräutercreme-Soße mit *Bio- Reis <i>Dessert: *Bio- Apfel-Bananen-Mus mit VS</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 -