



KINDER speiseplan

www.kreativegv.com

51. Kalenderwoche

Änderungen vorbehalten 19.12. – 23.12.16		<h1 style="color: green;">Veggi-Alternative</h1>
„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan		
19.12.	Drei *Bio- Geflügel-Hackbällchen in *Bio- Bratensoße mit *Bio- Hörnli-Nudeln und buntem Salat mit Amerika-Dressing <small>(Allergene: GL (Weizen), EI, MO, EI, MP)</small>	Drei Saitan-Hackbällchen in *Bio- Bratensoße mit *Bio- Hörnli-Nudeln und buntem Salat mit Amerika-Dressing <small>(Allergene: GL (Weizen), EI, MO, EI, MP)</small>
20.12.	Rührei aus dem Pfännchen mit *Bio- Rahmspinat und gedämpften Kartoffeln <i>aus der Nordheide</i> Dessert: *Bio- Schokopudding <small>(Allergene: MP, GL (Weizen))</small>	
21.12.	Hühnerfrikassee mit *Bio- Reis und Radieschensalat mit *Bio- Möhren <small>(Allergene: GL (Weizen), MP, MO)</small>	*Bio- Kohlrabi in heller Soße mit *Bio- Reis und Radieschensalat mit *Bio- Möhren <small>(Allergene: GL (Weizen), MP, MO)</small>
22.12.	Hausgemachte *Bio- Kürbisfrikadelle mit *Bio- Wirsingkohl in Rahm und <i>Dithmarscher</i> *Bio- Stampfkartoffeln Dessert: Obst <small>(Allergene: MP, GL (Weizen), EI, MO)</small>	
23.12.	*Bio- Tomaten-Gemüse-Creme-Suppe mit *Bio- Dino-Nudeln und <i>Schweriner</i> *Bio- Ciabatta <small>(Allergene: SL, MP, GL (Weizen))</small>	

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