KREATIVE
gemeinschafts
verpflegung
rainer bothe
betriebsrestaurant
des ballettzentrums hamburg
john neumeier

caspar-voght-straße 54
20535 Hamburg
tel 040 - 219 813.11
fax 040 - 219 813.10

# KINDERspeiseplan

***09. Kalenderwoche*** ***Änderungen vorbehalten***

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| *27.02. - 02.03.12*<br>*„Bio-Komponente“ laut vorliegendem Speiseplan* | | | | | | |
| ***27.02.*** | ***Bio- *Chili con Carne*** vom Roggentiner *Bio-Angus-Rind mit Mais, Cowboybohnen und *Bio-Reis<br>*Dessert: *Bio-Schokoladenpudding*<br>(Allergene: BR, WE, GL, KR, KN, BO, TO, ZU, ZW, MP) | | | | | |
| ***28.02.*** | Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung *Bio-Bratensoße, *Bio-Kartoffelbrei und *Bio-Möhrenknabber<br>*Dessert: Gelbe *Bio-Fruchtgrütze*<br>(Allergene: BR, ZI, WE, GL, MP, KR) | | | | | |
| ***29.02.*** | ***Bio-*Spaghetti „Car*bonara“** mit geräucherter Putenbrust, Sahnesoße und Eisbergsalat mit Frenchdressing<br>*Dessert: *Bio-Erdbeerquarkspeise*<br>(Allergene: BR, WE, GL, KR, KN, ZI, ZU, MP) | | | | | |
| ***01.03.*** | Hausgemachte Fischfrikadelle mit *Bio-Rahmspinat und Salzkartoffeln<br>*Dessert: Obst*<br>(Allergene: BR, EI, WE, GL, KR, KN, MP, ZW) | | | | | |
| ***02.03.*** | *Bio-Gemüse-Tomatencreme-Suppe mit *Bio-Dino-Nudeln, Croutons und *Bio-Ciabattabrot<br>*Dessert: Mini-Berliner*<br>(Allergene: BR, HE, TO, WE, GL, KR, KN, MP, ZW, SL) | | | | | |

**Kontrolliert nach den EG-Rechtsvorschriften für den ökologischen Landbau durch die DE-Öko-006*