



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



09.02.'26-13.02.'26

Speiseplan KW 07

Mo
09.02.

Käse- Soße mit Brokkoli, SL, MP, GL (Weizen)
*Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen)
und *Bio- Gurken-Rädern
Dessert: Mandarinen- Kuchen GL (Weizen), EI, MP, SJ

--	--	--	--	--	--

Di
10.02.

Gebratenes Hähnchen- Steak
Veggie: Frischkäse- Schnitte GL (Weizen), EI, MP
mit grünen Schneide- Bohnen
und *Bio- Kartoffelbrei MP
Dessert: -----

--	--	--	--	--	--

Mi
11.02.

***Bio- Rinds-Wurst-Gulasch**
Veggie: Wurst- Gulasch auf Basis von Weizen & Erbse GL (Weizen)
mit *Bio- Paprika-Würfeln,
*Bio- Spirelli-Nudeln GL (Weizen)
und cremigem Krautsalat mit Sesam MP
Dessert: Obst

--	--	--	--	--	--

Do
12.02.

Paniertes Schollenfilet FI, GL (Weizen)
aus nachhaltigem Fang
Veggie: Kürbis- Frikadelle mit Steckrübe + Karotte GL (Weizen)
mit *Bio- Rahm-Spinat, MP, GL (Weizen), SL
Salzkartoffeln
und *Bio- Rote-Beete-Apfel-Raspel MO
Dessert: Obst

--	--	--	--	--	--

Fr
13.02.

Pürierte *Bio- Kartoffel-Gemüse-Suppe
(Möhre, Pastinake, Sellerie)
mit Backerbsen EI, MP, GL (Weizen)
und *Bio- Laugen-Baguette GL (Weizen)
*Dessert: *Bio- Bananen-Quarkspeise mit Chia* MP

--	--	--	--	--	--

Bestellung und mehr auf www.kreativegv.com
bestellung@kreativegv.com • Tel. 040 – 28 53 86 30



Mit Bio gekennzeichnete Zutaten und Erzeugnisse stammen zu 100% aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-006

