



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



16.02. '26 - 20.02. '26

Speiseplan KW 08

Mo
16.02.

***Bio- Puten-Gyros-a-la-creme**

Veggie: **Eierstich-a-la-creme**

in *Bio- Kräutersoße mit *Bio- Mais, GL (Weizen), SL, MP

*Bio- Parboiled-Reis

und Gurkensalat MO

Dessert: *Butterkeks- Pudding* GL (Weizen), MP

Di
17.02.

'Valess' - Schnitzel aus Milch, GL (Weizen, Hafer), EI, MP

*Bio- Gemüse-Chia-Quark MP, SL

(Sellerie, Pastinake, Karotte)

und *Bio- Möhren-Kartoffelbrei MP

Dessert: -----

Mi
18.02.

Drei *Bio- Rinder-Hackbällchen GL (Weizen), MO, EI

Veggie: **Drei *Bio- Bohnen-Bällchen**

in *Bio- Süßkartoffel-Sesam-Soße MP

mit *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen)

und Kohlrabi- Raspel im Pfirsich- Dressing MO

Dessert: *Obst*

Do
19.02.

Gebratenes Hoki- Filet FI, GL (Weizen), MP, MO

aus nachhaltigem Fang

Veggie: **Back- Camembert** GL (Weizen), MP

mit *Bio- Bechamel-Karotten, MP, GL (Weizen), SL

Salzkartoffeln und *Bio- Chinakohl

mit Amerika- Dressing MO, EI, MP

Dessert: *Obst*

Fr
20.02.

***Bio- Gabel-Spaghetti** GL (Weizen)

mit *Bio- Tomatensoße, SL

geriebenen Käse MP

und Paprika- Stixx

Dessert: **Bio- Erdbeer-Quark* 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

