



SEIT



1997

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung

**23.02.'26-27.02.'26****Speiseplan KW 09**

Mo 23.02.	Dunkles *Bio- Rinds-Gulasch GL (Weizen), SL Veggie: Milchstückchen- Gulasch GL (Weizen, Hafer), SL, MP, EI mit *Bio- Erbsen, *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und *Bio- Möhren-Knabber Dessert: Drei Mini- Schoko-Cookies GL (Weizen), MP, EI	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Di 24.02.	Paniertes Alaska- Seelachsfilet GL (Weizen) aus nachhaltigem Fang Veggie: *Bio- Eier-Omelette MP mit *Bio- Möhre-Pastinaken-Soße, MP, SL Salzkartoffeln und *Bio- Spitzkohl-Salat Dessert: -----	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Mi 25.02.	Hirten-Käse- Würfel MP in *Bio- Tomaten-Soße MP, SL mit pürierten Kürbiskernen, *Bio- Parboiled-Reis und Paprika-Mais- Salat MO Dessert: Obst	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Do 26.02.	*Bio- Geflügel-Bratwurst Veggie: Gemüse- Bratwurst GL (Weizen), MO, EI, SL, SJ aus Karotte, Brokkoli, Sellerie mit *Bio- Kohlrabi aus der Pfanne und *Bio- Kartoffelbrei MP Dessert: Obst	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Fr 27.02.	*Bio- Schmetterlings-Nudeln GL (Weizen) mit *Bio- Champignon-Sahne-Soße, SL, MP, GL (Weizen) und Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing MP, EI, MO	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		

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

MMHHH ...
LECKER

