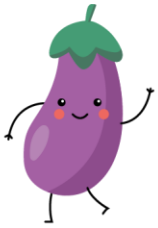
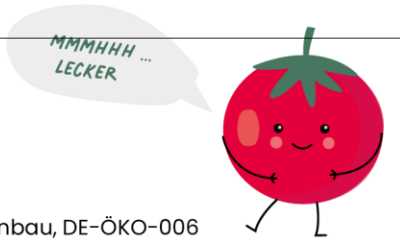


SEIT 1997

Kreative
Gemeinschaftsverpflegung

02.03.´26-06.02.´26
Speiseplan KW 10

Mo 02.03.	***Bio- Rinder-Hack** Veggie: **Rote *Bio- Linsen** GL (We und pürierte Sonnenblumenkerne in *Bio- Tomatensoße mit kleinen *Bio- Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch) *Bio- Parboiled-Reis und *Bio- Gurken-Knabber *Dessert: Grießbrei* GL (Weizen), MP					
Di 03.03.	**Gebackenes Lachs- Filet** GL (Weizen), FI aus nachhaltigem Fang Veggie: **Knusper- Vish** GL (Weizen) ***aus Jackfruit und Blumenkohl*** mit *Bio- Rahm-Spinat, MP, SL, GL (Weizen) Salzkartoffeln und *Bio- Tomaten-Salat MO *Dessert:* -------					
Mi 04.03.	**Hühner- Frikassee** MP, GL (Weizen), SL Veggie: ***Bio- Tofu-Frikassee** GL (Weizen), MP, SL, SJ und Brokkoli mit *Bio- Hörnli-Nudeln GL (Weizen) und *Bio- Möhren-Apfel-Salat *Dessert: Obst*					
Do 05.03.	**Drei Gemüse- Köttbullar** EI aus Erbsen, Mais, Möhre mit *Bio- Gurken-Joghurt-Dip MP und *Bio- Kartoffelbrei MP und *Bio- Paprika-Sticks *Dessert: Obst*					
Fr 06.03.	**Pürierte *Bio- Karotten-Kartoffel-Suppe** SL, MP mit Blumenkohl, Knusperbrot-Würfel GL (Weizen) und *Bio- Fladenbrot *mit Sesam* GL (Weizen) *Dessert: Mandarinen-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