



15.07.-19.07.2024
Speiseplan KW 29

Mo
15.07.

Soja- Frikassee
in *Bio- Möhren-Sesam-Soße SL
mit *Bio- Bulgur GL (Weizen)
und *Bio- Gurken-Salat MO
*Dessert: *Bio- Grießbrei MP, GL (Weizen)*

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

Di
16.07.

***Bio- Kalbsfrikadelle** MO, EI, GL (Weizen)
Veggie: Rote-Bohnen- Frikadelle
mit würzigem *Bio- Pfannen-Mais SL
und *Bio- Kartoffel-Brei MP
Dessert: -----

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

Mi
17.07.

***Bio- Puten-Fleisch-Würfel** SL
Veggie: Grießklößchen MP, EI, GL (Weizen)
in *Bio- Tomatensoße SL
mit *Bio- Spirelli-Nudeln GL (Weizen)
und Eisberg- Salat
mit Joghurt- Dressing MP, EI, MO
Dessert: Obst

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

Do
18.07.

Paniertes Schollen-Fischfilet GL (Weizen)
aus nachhaltigem Fang
Veggie: Panierter Camembert GL (Weizen), MP
mit *Bio- Erbsen in *Bio- Milchsoße,
GL (Weizen), MP, SL
Salzkartoffeln und Tomaten- Salat MO
Dessert: Obst

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

Fr
19.07.

***Bio- Kartoffelsuppe** SL, MP
mit *Bio- Karotten
und *Bio- Chiabatta-Baguette GL (Weizen)
aus Schwerin
*Dessert: *Bio- Zitronen-Quarkspeise MP*

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

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



*Mit Bio gekennzeichnete Speisen stammen zu 100% aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-006

