



05.08.-09.08.2024

Speiseplan KW 32

**Mo
05.08.**

***Bio- Paneer-Käse-Würfel** MP
in *Bio- Tomaten-Kürbiskern-Soße SL
mit *Bio- Bulgur GL (Weizen)
und Kohlrabi- Rohkost-Salat MO
Dessert: Drei Pfannkuchen- Fluffies MP, EI, GL (Weizen)

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

**Di
06.08.**

Drei *Bio- Rinder-Hackbällchen EI, GL (Weizen), MO
Veggie: Drei Soja- Hack-Bällchen
in heller *Bio- Blumenkohl-Soße MP, SL, GL (Weizen)
mit zwei Kartoffel-Kräuter- Laibchen
und *Bio- Tomatensalat MO
Dessert: -----

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

**Mi
07.08.**

***Bio- Puten-Fleisch**
Veggie: Gekochte Feuer- Bohnen
in pürierter *Bio- Möhren-Soße MP, SL
*Bio- Penne-Nudeln GL (Weizen)
und Eisbergsalat
mit Amerika- Dressing MP, EI, MO
Dessert: Obst

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

**Do
08.08.**

In Eihülle gebratenes Seelachsfilet GL (Weizen), EI, MO
aus nachhaltigem Fang
Veggie: *Bio- Eier-Omelette MP
mit *Bio- Rote-Beete-Sesam-Würfel,
und *Bio- Kartoffelpüree MP
Dessert: Obst

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

**Fr
09.08.**

***Bio- Zuckermais-Suppe** SL, MP
mit *Bio- Kartoffeln,
Buchstaben- Nudeln GL (Weizen)
und *Bio- Mohnbrötchen GL (Weizen)
*Dessert: *Bio- Kirschquark* 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

