



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



16.02.-20.02.2026

Speiseplan 08. KW

DGE-zertifizierte Menülinie



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- Vollkorn-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- 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** nach Art des Hauses MO, MP

Dessert: Obst

Fr
20.02.

Vollkorn- Penne 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

Unser Speiseplan entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“. Er wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert und mit dem -Logo ausgezeichnet.



Mit Bio gekennzeichnete Zutaten und Erzeugnisse stammen zu 100% aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-006

