

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



23.02.-27.02.2026

Speiseplan 09. KW

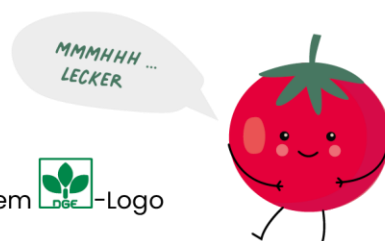
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 23.02.	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- Vollkorn-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.	Vollkorn-Schmetterlings- Nudeln GL (Weizen) mit *Bio- Champignon-Sahne-Soße, SL, MP, GL (Weizen) und Eisbergsalat mit Joghurt-Dressing nach Art des Hauses MP, EI, MO Dessert: *Bio- Mango-Orangen-Quark mit Sesam MP	<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>																		

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