

08.07.-12.07.2024

Speiseplan KW 28

DGE-zertifizierte Menülinie 

Mo
08.07.

Champignon-Soße `Bolognese` SL
mit *Bio- Leinsamen,
***Bio- Vollkorn-Reis**
und Gurken-Knabber- Räder
Dessert: Schoko-Streusel- Kuchen MP, EI, GL (Weizen)

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

Di
09.07.

Kräuter- Rührei aus dem Pfännchen MP
mit *Bio- Kohlrabi-Sesam-Gemüse
und *Bio- Kartoffel-Püree MP
Dessert: -----

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

Mi
10.07.

***Bio- Puten-Geschnetzeltes** SL
Veggie: Milchstückchen- Geschnetzeltes
in brauner *Bio- Bratensoße EI, GL (Weizen, Hafer)
mit *Bio- Karotten,
*Bio- Bulgur GL (Weizen)
und cremigen Weißkohl- Salat MP
Dessert: Obst

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

Do
11.07.

Gebackenes Seelachs- Filet `Crispy` GL (Weizen)
aus nachhaltigem Fang
Veggie: Paniertes Gemüse- Schnitzel
(Schwarzwurzel, Jack-Fruit, Blumenkohl) GL (Weizen)
mit *Bio- Spinat in *Bio- Milchsoße,
GL (Weizen), MP, SL
Salzkartoffeln und Paprika- Knabber
Dessert: Obst


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

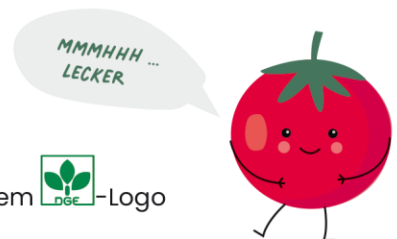
Fr
12.07.

Weißer Bohnen in *Bio- Tomatensoße SL
mit *Bio- Vollkorn-Nudeln, GL (Weizen)
und Zucchini- Möhrensalat
im Pfirsich- Dressing MO
*Dessert: *Bio- Vanille-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 Speisen stammen zu 100% aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-006