

15.07.-19.07.2024 Speiseplan KW 29

DGE-zertifizierte Menülinie 

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. **Grießklößchen** MP, EI, GL (Weizen)
in *Bio- Tomatensoße SL
mit *Bio- Vollkorn-Nudeln GL (Weizen)
und Eisberg- Salat
mit **Joghurt- Dressing nach Art des Hauses** 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

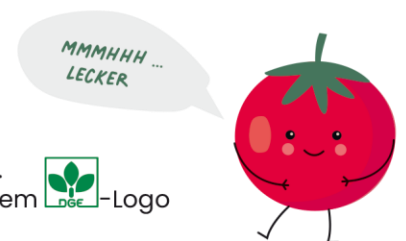
--	--	--	--	--	--

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

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