

29.07.-02.08.2024

Speiseplan KW 31

DGE-zertifizierte Menülinie 

Mo
29.07. ***Bio- Kalbs-Frikassee** MP, GL (Weizen), SL
Veggie: **Milchstückchen- Frikassee**
GL (Weizen, Hafer), Ei, SJ, MP, SL
mit *Bio- Erbsen,
***Bio- Vollkorn-Reis**
und Gurkensalat MO

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

Di
30.07. **Zwei Rote-Beete-Falafel-Bällchen**
mit *Bio- Orangen-Sesam-Möhren
und *Bio- Stampfkartoffeln MP
Dessert: -----

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

Mi
31.07. **Wurst- Gulasch auf Ei- Basis**
mit *Bio- Mais,
***Bio- Vollkorn-Nudeln** GL (Weizen)
und *Bio- Blattsalat-Mix
mit Joghurt- Dressing nach Art des Hauses MP, MO
Dessert: *Obst*

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


Do
01.08. **Gebratenes Schollenfilet** MP, GL (Weizen)
aus nachhaltigem Fang
Veggie: **Möhren- Bulette** EI
mit würzigem *Bio- Zucchini-Joghurt-Dip, MP
und Salzkartoffeln
und *Bio- Rotkohlsalat in Essig & Öl MO
Dessert: *Obst*

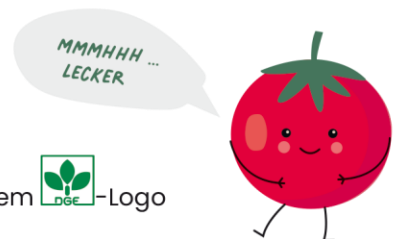
--	--	--	--	--	--

Fr
02.08. **Pürierte *Bio- Brokkoli-Suppe** SL, MP
mit *Bio- Sonnenblumenkernen,
*Bio- Kartoffel-Würfeln
und *Bio- Laugen-Baguette GL (Weizen)
Dessert: *Mandarinen- 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