

05.08.-09.08.2024

Speiseplan KW 32

DGE-zertifizierte Menülinie 

Mo
05.08. ***Bio- Paneer-Käse-Würfel** MP
in *Bio- Tomaten-Kürbiskern-Soße SL
mit *Bio- Bulgur GL (Weizen)
und Kohlrabi- Rohkost-Salat MO
Dessert: Drei Pfannkuchen- Fluffies MP, Ei, GL (Weizen)

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

Di
06.08. **Drei *Bio- Rinder-Hackbällchen** Ei, GL (Weizen), MO
Veggie: Drei Soja- Hack-Bällchen
in heller *Bio- Blumenkohl-Soße MP, SL, GL (Weizen)
mit zwei Kartoffel-Kräuter- Laibchen
und *Bio- Tomatensalat MO
Dessert: -----

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

Mi
07.08. **Gekochte Feuer- Bohnen**
in pürrierter *Bio- Möhren-Soße MP, SL
***Bio- Vollkorn-Nudeln** GL (Weizen)
und Eisbergsalat
mit **Amerika- Dressing** nach Art des Hauses MP, MO
Dessert: Obst

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


Do
08.08. **In Eihülle gebratenes Seelachsfilet** GL (Weizen), Ei, MO
aus nachhaltigem Fang
Veggie: *Bio- Eier-Omelette MP
mit *Bio- Rote-Beete-Sesam-Würfel,
und *Bio- Kartoffelpüree MP
Dessert: Obst

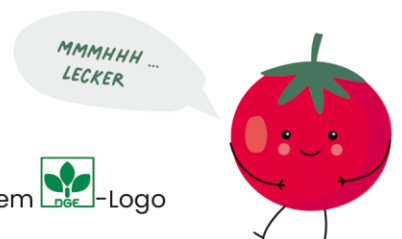
--	--	--	--	--	--

Fr
09.08. ***Bio- Zuckermais-Suppe** SL, MP
mit *Bio- Kartoffeln,
Buchstaben- Nudeln GL (Weizen)
und *Bio- Mohnbrötchen GL (Weizen)
*Dessert: *Bio- Kirschquark* 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