



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



09.03.'26-13.03.'26

Speiseplan KW 11

<p>Mo 09.03.</p>	<p>*Bio- Puten- Geschnetzeltes Veggie: Kleine, weiße Bohnen in *Bio- Tomatensoße SL mit *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und *Bio- Gurken-Salat MO Dessert: <i>Marmor- Kuchen</i> GL (Weizen), EI</p>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>																		
<p>Di 10.03.</p>	<p>Blumenkohl- Stern GL (Weizen), EI, MP mit gedünsteten *Bio- Finger-Möhren <i>mit Sesam</i>, und *Bio- Kartoffelbrei MP Dessert: -----</p>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>																		
<p>Mi 11.03.</p>	<p>*Bio- Rinds-Rahm-Gulasch MP, GL (Weizen), SL Veggie: 'Beef' - Rahm-Gulasch MP, GL (Weizen, Gerste), SL <i>auf Erbsenbasis</i> mit *Bio- Pastinaken-Würfelchen, *Bio- Parboiled-Reis und *Bio- Paprika-Knabber Dessert: <i>Obst</i></p>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>																		
<p>Do 12.03.</p>	<p>In Eihülle gebratenes Seelachsfilet GL (Weizen), FI, MO aus nachhaltigem Fang Veggie: Zucchini- Bratling EI mit *Bio- Steckrüben in *Bio- Milchsoße, MP, SL, GL (Weizen) Salzkartoffeln und *Bio- Rotkohl-Apfel-Salat <i>mit Essig&Öl</i> MO Dessert: <i>Obst</i></p>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>																		
<p>Fr 13.03.</p>	<p>Italien-Kräuter-Käse-Soße SL, MP, GL (Weizen) mit *Bio- Tomatenwürfeln, <i>pürierten</i> *Bio- Kürbiskernen, *Bio- Spirelli-Nudeln GL (Weizen) und grünem Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing MP, EI, MO Dessert: <i>*Bio- Vanille-Quarkspeise</i> MP</p>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>																		

Bestellung und mehr auf www.kreativegv.com
bestellung@kreativegv.com • Tel. 040 - 28 53 86 30



Mit Bio gekennzeichnete Zutaten und Erzeugnisse stammen zu 100% aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-006

