

SEIT



1997

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



09.03.-13.03.2026


Speiseplan 11. KW

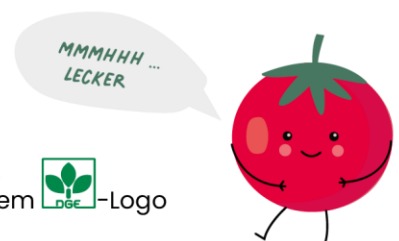
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 09.03.	Kleine, weiße Bohnen in *Bio- Tomatensoße SL mit *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und *Bio- Gurken-Salat MO <i>Dessert: Marmor- Kuchen GL (Weizen), EI</i>	<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>																		
Di 10.03.	Blumenkohl- Stern GL (Weizen), EI, MP mit gedünsteten *Bio- Finger-Möhren <i>mit Sesam</i> , und *Bio- Kartoffelbrei MP <i>Dessert: -----</i>	<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>																		
Mi 11.03.	*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- Vollkorn-Reis und *Bio- Paprika-Knabber <i>Dessert: Obst</i>	<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>																		
Do 12.03.	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 <i>Dessert: Obst</i>	<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>																		
Fr 13.03.	Italien-Kräuter-Käse-Soße SL, MP, GL (Weizen) mit *Bio- Tomatenwürfeln, <i>pürierten</i> *Bio- Kürbiskernen, Vollkorn- Spirelli-Nudeln GL (Weizen) und grünem Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing <i>nach Art des Hauses</i> MP, EI, MO <i>Dessert: *Bio- Vanille-Quarkspeise MP</i>	<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

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