

SEIT



1997

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



06.04.-10.04.2026

Speiseplan 15. KW

DGE-zertifizierte Menülinie



Mo
06.04.

Feiertag

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

Di
07.04.

Schwäbische Eier- Spätzle GL (Weizen)

mit *Bio- Tomatensoße, SL
gerösteten *Bio- Kürbiskernen,
und *Bio- Möhren-Sticks

Dessert: *Drei Mini- Doppel-Kekse* GL (Weizen), MP

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

Mi
08.04.

‘Valess` -Schnitzel aus Milch EI, GL (Weizen, Hafer), MP

mit *Bio- Gurken-Quark-Dip, MP
Petersilien- Kartoffeln
und *Bio- Karotten-Apfel-Salat

Dessert: -----

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

Do
09.04.

Hühner- Frikassee SL, GL (Weizen), MP

Veggie: **Tofu- Frikassee** GL (Weizen), SL, MP, SJ
mit *Bio- Erbsen,
***Bio- Natur-Reis**
und *Bio- Paprika-Knabber

Dessert: *Obst*

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

Fr
10.04.


In Eihülle gebratenes Seelachsfilet GL (Weizen), FI, MO

aus nachhaltigem Fang
Veggie: **Eier- Omelette** MP
mit Kräuter- Mais aus der Pfanne
und *Bio- Kartoffelbrei MP

Dessert: **Bio- Blaubeer-Quark mit Chia* 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 Zutaten und Erzeugnisse stammen zu 100% aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-006