

# Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



**30.03.-03.03.2026**


## Speiseplan 14. KW

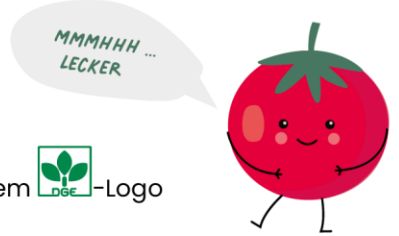
DGE-zertifizierte Menülinie



<b>Mo</b> <b>30.03.</b>	<b>Käse- Soße</b> GL (Weizen), SL, MP <b>mit Brokkoli</b> *Bio- Natur-Reis und *Bio- Gurkensalat MO  <i>Dessert: Kleiner Schoko- Brownie</i> MP, EI, GL (Weizen)	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>						
<b>Di</b> <b>31.03.</b>	<b>Gebackenes Lachsfilet,</b> GL (Weizen) aus nachhaltigem Fang <b>Veggie: Back- Camembert</b> MP, GL (Weizen) mit *Bio- Finger-Möhren, und *Bio- Kartoffelbrei MP  <i>Dessert: -----</i>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>						
<b>Mi</b> <b>01.04.</b>	<b>*Bio- Puten-Geschnetzeltes</b> <b>Veggie: Geschnetzeltes</b> aus Weizen & Pilzen GL (Weizen) in *Bio- Tomaten-Sahne-Soße SL, MP mit <b>Vollkorn- Nudeln</b> GL (Weizen) und *Bio- Beete-Apfel-Rohkost MO  <i>Dessert: Obst</i>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>						
<b>Do</b> <b>02.04.</b>	<b>*Bio- Rote-Linsen-Suppe 'Mercimek'</b> SL mit *Bio- Paneer-Käse MP Sesam, Kartoffel- Würfeln, und *Bio- Laugenbaguette GL (Weizen)  <i>Dessert: Obst</i>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>						
<b>Fr</b> <b>03.04.</b>	<b>Feiertag</b>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>						

Bestellung und mehr auf [www.kreativegv.com](http://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