



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



13.04.´26-17.04.´26
Speiseplan KW 16

Mo
13.04. ***Bio- Rinder-Bolognese-Soße**
Veggie: *Bio- Rote-Linsen-Soße ´Bologneser Art`
mit Reibekäse, MP
*Bio- Spirelli-Nudeln GL (Weizen)
und *Bio- Gurken-Sticks
Dessert: Marmor- Kuchen GL (Weizen), EI

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

Di
14.04. **Drei Gemüse- Köttbullar** EI
aus Erbse, Mais, Möhre
mit brauner *Bio- Rahmsoße, MP, SL
*Bio- Süßkartoffelbrei MP
und *Bio- Chinakohl mit Joghurt- Dressing MP, EI, MO
Dessert: -----

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

Mi
15.04. ***Bio- Puten-Gyros** GL (Weizen), MP
Veggie: `Vales´ - Milchstückchen-Gyros
GL (Weizen, Hafer), SL, MP, EI
in heller *Bio- Lauch-Soße MP, GL (Weizen)
mit *Bio- Parboiled-Reis und *Bio- Kraut-Salat MO
Dessert: Obst

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

Do
16.04. **Paniertes Schollenfilet** GL (Weizen)
aus nachhaltigem Fang
Veggie: Frischkäse- Schnitte GL (Weizen), MP, EI
mit *Bio- Möhren in *Bio- Milchsoße, GL (Weizen), MP, SL
Salzkartoffeln und *Bio- Tomatensalat MO
*mit gerösteten *Bio- Sonnenblumen-Kernen*
Dessert: Obst

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

Fr
17.04. **Brokkoli-Creme-Suppe** GL (Weizen), SL, MP
mit *Bio- Kartoffel-Würfeln,
Back- Erbsen MP, EI, GL (Weizen)
und *Bio- Ciabatta-Brot GL (Weizen)
*Dessert: *Bio- Erdbeer-Quark* MP

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

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