



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



11.05. '26 - 15.05. '26

Speiseplan KW 20

Mo
11.05. **Milde *Bio- Arrabiata-Tomaten-Soße** SL
mit *Bio- Nudel-Locken, GL (Weizen)
geriebenen Gouda- Käse MP
und cremigem *Bio- Weißkohl-Salat MP
Dessert: Kleiner Schoko- Brownie GL (Weizen), MP, EI

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

Di
12.05. **Back- Seelachsfilet** GL (Weizen)
aus nachhaltigem Fang
Veggie: Frischkäse- Schnitte GL (Weizen), EI, MP
mit *Bio- Möhren-Scheiben,
*Bio- Frühlings-Kräuter-Quark MP
und Salzkartoffeln *aus der Nordheide*
Dessert: -----

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

Mi
13.05. **Gekochte *Bio- Rind-Fleischwürfel**
Veggie: `Valess` - Milchstückchen GL (Weizen, Hafer), EI, MP
in *Bio- Pastinaken-Sahnesoße GL (Weizen), MP
mit *Bio- Parboiled-Reis,
und *Bio- Gurken-Salat MO
Dessert: Obst

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

Do
14.05. **Feiertag**

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

Fr
15.05. ***Bio- Rote-Linsen-Suppe `Mercimek` mit Sesam,** SL
gebratenen *Bio- Tofu-Würfeln SJ
und Sesam- Fladenbrot GL (Weizen)
Dessert: Mandarinen- Quarkspeise 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

