

SEIT



1997

# Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



13.04.-17.04.2026


## Speiseplan 16. KW

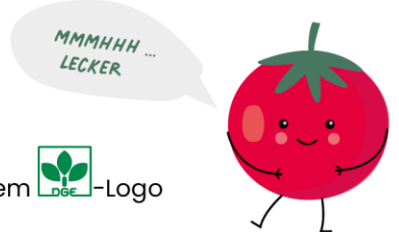
DGE-zertifizierte Menülinie



<b>Mo</b> <b>13.04.</b>	<p><b>*Bio- Rote-Linsen-Soße</b> `Bologneser Art`  mit Reibekäse, MP  <b>Vollkorn- Nudeln</b> GL (Weizen)  und *Bio- Gurken-Sticks  Dessert: <i>Marmor- Kuchen</i> GL (Weizen), EI</p>	<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>																		
<b>Di</b> <b>14.04.</b>	<p><b>Drei Gemüse- Köttbullar</b> EI  <i>aus Erbse, Mais, Möhre</i>  mit brauner *Bio- Rahmsoße, MP, SL  *Bio- Süßkartoffelbrei MP  und *Bio- Chinakohl  mit <b>Joghurt- Dressing</b> <i>nach Art des Hauses</i> MP, EI, MO  Dessert: -----</p>	<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>																		
<b>Mi</b> <b>15.04.</b>	<p><b>*Bio- Puten-Gyros</b> GL (Weizen), MP  <b>Veggie: `Valess´ - Milchstückchen-Gyros</b>  GL (Weizen, Hafer), SL, MP, EI  in heller *Bio- Lauch-Soße MP, GL (Weizen)  mit *Bio- Natur-Reis und *Bio- Kraut-Salat MO  Dessert: <i>Obst</i></p>	<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>																		
<b>Do</b> <b>16.04.</b>	<p><b>Paniertes Schollenfilet</b> GL (Weizen)  aus nachhaltigem Fang  <b>Veggie: Frischkäse- Schnitte</b> GL (Weizen), MP, EI  mit *Bio- Möhren in *Bio- Milchsoße, GL (Weizen), MP, SL  Salzkartoffeln und *Bio- Tomatensalat MO  <i>mit gerösteten *Bio- Sonnenblumen-Kernen</i>  Dessert: <i>Obst</i></p>	<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>																		
<b>Fr</b> <b>17.04.</b>	<p><b>Brokkoli-Creme-Suppe</b> 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</p>	<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](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