

SEIT



1997

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



20.04.-24.04.2026


Speiseplan 17. KW

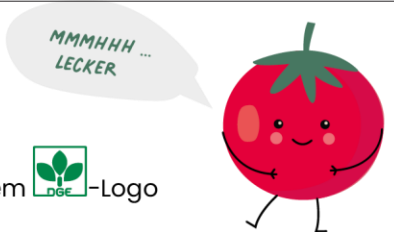
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 20.04.	*Bio- Kicher-Erbsen in *Bio- Tomatensoße SL mit *Bio- Natur-Reis und *Bio- Möhren-Rohkost-Raspel <i>Dessert: Butterkeks- Pudding</i> GL (Weizen), MP	<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>																		
Di 21.04.	Paniertes Kabeljau- Filet (glutenfrei) aus nachhaltigem Fang Veggie: Paniertes Schwarzwurzel- Karree MP, SE, GL (Weizen) mit *Bio- Wirsing in *Bio- Milchsoße, MP, SL, GL (Weizen) Salzkartoffeln und *Bio- Gurken-Salat MO <i>Dessert: -----</i>	<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>																		
Mi 22.04.	Karotten-Kokos-Soße mit *Bio- Sesam, SL *Bio- Puten-Geschnetzeltem, Veggie: Eierstich- Würfel, MP *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und Eisbergsalat mit Amerika- Dressing nach Art des Hauses MO, MP <i>Dessert: Obst</i>	<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>																		
Do 23.04.	Frikadelle aus Sonnenblumenkernen GL (Weizen), MP, EI mit *Bio- Kräuter- Kohlrabi und *Bio- Kartoffelbrei MP <i>Dessert: Obst</i>	<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>																		
Fr 24.04.	Vollkorn- Schmetterlings-Nudeln GL (Weizen) mit *Bio- Champignon-Rahm-Soße GL (Weizen), SL, MP und *Bio- Paprika-Knabber <i>Dessert: Stracciatella- Quark mit *Bio- Chia</i> MP	<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
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