

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



27.04.-01.05.2026
Speiseplan 18. KW

DGE-zertifizierte Menülinie 

Mo 27.04.	Mexikanische Soja-Hack-Pfanne						
	mit Zucker- Mais und *Bio- Feuerbohnen mit *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und *Bio- Chinakohl mit Amerika- Dressing nach Art des Hauses MP, MO						
<i>Dessert: Drei Pfannkuchen- Fluffies</i> GL (Weizen), MP, EI							


Di 28.04.	Paniertes Alaska- Seelachsfilet						
	aus nachhaltigem Fang Veggie: Polenta-Spinat- Tasche MP, GL (Weizen) mit *Bio- Finger-Karotten, *Bio- Kartoffelbrei MP und *Bio- Sonnenblumenkerne zum ´Drüberstreuen`						
<i>Dessert: -----</i>							

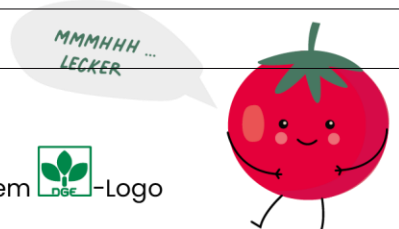
Mi 29.04.	Vollkorn- Penne-Nudeln GL (Weizen)						
	und Käse- Soße ´Primavera` GL (Weizen), MP, SL mit kleinen *Bio- Gemüse-Würfelchen (Möhre, Sellerie, Pastinake) und *Bio- Gurken-Rädern						
<i>Dessert: Obst</i>							

Do 30.04.	Gebundene *Bio- Rindfleisch-Suppe GL (Weizen), MP						
	Veggie: *Bio- Pastinaken-Creme-Suppe mit drei Bällchen aus Erbse & Weizen GL (Weizen, Hafer), MP, SL mit *Bio- Steckrüben, Gersten-Graupen- Einlage GL (Gerste) und Kartoffelbrot GL (Weizen, Roggen, Gerste)						
<i>Dessert: Obst</i>							

Fr 01.05.	Feiertag						
----------------------------	-----------------	--	--	--	--	--	--

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