

SEIT



1997

# Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



**04.05.-08.05.2026**


**Speiseplan 19. KW**

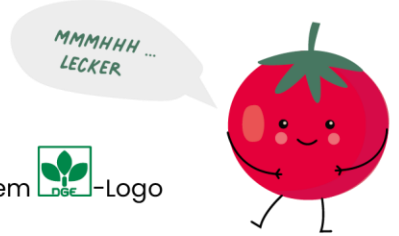
DGE-zertifizierte Menülinie



<b>Mo</b> <b>04.05.</b>	<b>Schwäbische Eier- Spätzle</b> GL (Weizen) mit *Bio- Tomaten-Sahne-Soße, MP, SL <i>*Bio- Kürbiskern-Topping</i> und *Bio- Möhren-Knabber  <i>Dessert: Drei Butter-Herz-Kekse</i> GL (Weizen), MP, EI	<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>05.05.</b>	<b>Kräuter- Rührei aus dem Pfännchen</b> MP mit *Bio- Rahm-Spinat, MP, GL (Weizen), SL Salzkartoffeln und *Bio- Kohlrabi-Apfel-Rohkost 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>																		
<b>Mi</b> <b>06.05.</b>	<b>*Bio- Sonnenblumenhack-Pfanne</b> GL (Weizen) mit *Bio- Weißkohl-Würfelchen, <i>*Bio- Natur-Reis,</i> Paprika-Mais- Salat MO und *Bio- Sesam zum 'Drüberstreuen'  <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>																		
<b>Do</b> <b>07.05.</b>	<b>Paniertes Schollen- Fischfilet</b> GL (Weizen) <b>Veggie: Zucchini- Möhren-Bratling</b> EI mit *Bio- Erbsen-Lauch-Gemüse 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>																		
<b>Fr</b> <b>08.05.</b>	<b>*Bio- Puten-Keulen-Fleisch</b> <b>Veggie: *Bio- Paneer-Käse-Würfel</b> MP in heller Brokkoli- Soße GL (Weizen), MP, SL mit *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und *Bio- Gurken-Knabber  <i>Dessert: *Bio- Bananen-Quarkspeise</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](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