



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



25.05.´26-29.05.´26
Speiseplan KW 22

Mo
25.05.

Feiertag

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

Di
26.05.

Polenta- Gnocchi GL (Weizen)
mit *Bio- Champignon-Sahnesoße, GL (Weizen), MP, SL
*Bio- Möhren-Knabber
und *Bio- Kürbiskerne zum Streuen
Dessert: Zitronen- Kuchen GL (Weizen), MP, EI

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

Mi
27.05.

Frikadelle mit Seelachs GL (Weizen), MP, MO, FI
aus nachhaltigem Fang
Veggie: Bratling aus hellem Gemüse MO, GL (Weizen)
(Schwarzwurzel, Blumenkohl, Jackfruit)
mit *Bio- Erbsen in *Bio- Milchsoße, MP, GL (Weizen), SL
Salzkartoffeln
und *Bio- Rote-Beete-Apfel-Rohkost MO
Dessert: -----

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

Do
28.05.

Dunkles *Bio- Puten-Gulasch GL (Weizen)
Veggie: Dunkles Kräuter- Gulasch GL (Weizen)
auf Basis von Weizen und Pilzen
mit roten *Bio- Paprika-Würfeln,
*Bio- Parboiled-Reis
und *Bio- Gurkensalat MO
Dessert: Obst

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

Fr
29.05.

Pürierte *Bio- Kartoffel-Suppe SL, MP
mit *Bio- Lauch-Einlage,
Knusper- Back-Erbsen GL (Weizen), EI
und kleinen *Bio- Brötchen GL (Weizen)
*Dessert: Maracuja- Quark mit *Bio- Chia* 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

