

SEIT



1997

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



18.05.-22.05.2026


Speiseplan 21. KW

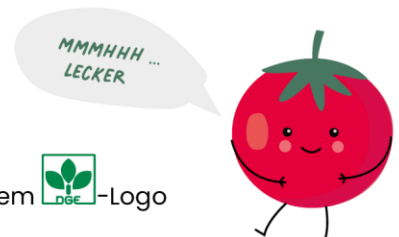
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 18.05.	<p>Hirtenkäse- Würfel (kalt) MP auf *Bio- Tomaten-Sugo, SL mit *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und Eisbergsalat mit Amerika- Dressing nach Art des Hauses MP, MO</p> <p>Dessert: <i>Drei Butter-Ohren- Kekse</i> GL (Weizen, Gerste), MP, 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>																		
Di 19.05.	<p>Paniertes Lachsfilet GL (Weizen) <i>aus nachhaltigem Fang</i></p> <p>Veggie: Schwarzwurzel- Schnitte GL (Weizen), SL, MO mit grünen Schneidebohnen und *Bio- Kartoffelbrei MP</p> <p>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>																		
Mi 20.05.	<p>Vorweg: *Bio- Gurken-Knabber</p> <p>danach: Kaiserschmarrn GL (Weizen), MP, EI mit heißer *Bio- Vanillesoße MP und Apfelmus <i>aus dem Alten Land</i></p> <p>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>																		
Do 21.05.	<p>Hähnchen- Steak</p> <p>Veggie: Eier- Omelette MP mit *Bio- Béchamel-Blumenkohl, MP, GL (Weizen), SL Salzkartoffeln, *Bio- Zucchini-Salat im Mango- Dressing und *Bio- Sesam zum `Drüberstreuen`</p> <p>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>																		
Fr 22.05.	<p>Soja- Bolognese SL mit *Bio- Vollkorn-Nudeln, GL (Weizen) <i>grünem Sonnenblumen- Pesto</i> MP und ½ *Bio- Paprika zum <i>Selberschneiden</i></p> <p>Dessert: *Bio- Zitronen-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
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