

SEIT



1997

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



01.06.-05.06.2026


Speiseplan 23. KW

DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 01.06.	<p>*Bio- Kichererbsen</p> <p>in *Bio- Tomatensoße, SL mit Vollkorn- Nudeln, GL (Weizen) geriebener Käse MP und *Bio- Möhren-Rohkost-Raspel</p> <p>Dessert: <i>Vanille- Pudding</i> MP</p>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td colspan="6"> </td></tr> <tr><td colspan="6"> </td></tr> </table>																		
Di 02.06.	<p>Panierter Blumenkohl- Stern GL (Weizen), EI, MP</p> <p>mit würzigem Zucker-Mais <i>aus der Pfanne</i> 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 colspan="6"> </td></tr> <tr><td colspan="6"> </td></tr> </table>																		
Mi 03.06.	<p>Drei *Bio- Puten-Klöpse GL (Weizen), MO, FI</p> <p>Veggie: Drei Soja- Klöpse</p> <p>in heller Rahm-Soße mit Brokkoli, MP, GL (Weizen) *Bio- Natur-Reis und grünen Blattsalaten mit Joghurt- Dressing <i>nach Art des Hauses</i> MO, MP</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 colspan="6"> </td></tr> <tr><td colspan="6"> </td></tr> </table>																		
Do 04.06.	<p>Gebratenes Hoki- Fischfilet 'Müllerin', GL (Weizen), MO, MP</p> <p>aus nachhaltigem Fang</p> <p>Veggie: Gemüse- Frikadelle, GL (Weizen), EI (Pastinake, Erbsen, Mais, Kohlrabi)</p> <p>*Bio- Gurken-Joghurt-Dip <i>mit Chia</i>, MP</p> <p>Salzkartoffeln <i>aus der Region</i> und *Bio- Krautsalat MO</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 colspan="6"> </td></tr> <tr><td colspan="6"> </td></tr> </table>																		
Fr 05.06.	<p>Wurst- Gulasch <i>aus Weizen & Erbse</i> GL (Weizen)</p> <p>mit frischen *Bio- Karottenwürfeln, *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und ½ *Bio- Paprika <i>zum Selberschneiden</i></p> <p>Dessert: *Bio- Orangen-Mango-Quark mit Sesam MP</p>	<table border="1"> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td colspan="6"> </td></tr> <tr><td colspan="6"> </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.

