



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



22.06.'26-26.06.'26

Speiseplan KW 26

Mo 22.06.	Käsesoße SL, MP, GL (Weizen) mit *Bio- Puten-Hackfleisch, Veggie: mit *Bio- Sonnenblumen-Hack, SL, GL (Weizen), MP *Bio- Porree-Würfelchen, *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und *Bio- Möhren-Raspel-Salat <i>Dessert: Apfel-Streusel- Kuchen</i> SJ, GL (Weizen)	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <hr/> <hr/>						
Di 23.06.	Gebackenes Seelachs- Filet GL (Weizen) aus nachhaltigem Fang Veggie: Frischkäse- Schnitzel EI, GL (Weizen), MP mit gedünsteten *Bio- Erbsen und *Bio- Kartoffelbrei MP <i>Dessert: -----</i>	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <hr/> <hr/>						
Mi 24.06.	Dunkles *Bio- Rinder-Gulasch GL (Weizen) Veggie: Dunkles `Beef` - Gulasch GL (Weizen, Gerste) mit *Bio- Weißkohl-Würfelchen, *Bio- Parboiled-Reis und grünem Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing MP, EI, MO <i>Dessert: Obst</i>	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <hr/> <hr/>						
Do 25.06.	Drei Gemüse- Marmelade EI (Erbse, Mais, Paprika) mit *Bio- Karotten in *Bio- Milchsoße, MP, GL (Weizen), SL Salzkartoffeln und *Bio- Gurken-Melonen-Salat <i>mit Sesam</i> MO <i>Dessert: Obst</i>	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <hr/> <hr/>						
Fr 26.06.	*Bio- Tomaten-Sahne-Soße MP, SL mit *Bio- Gabelspaghetti, GL (Weizen) und ½ *Bio- Paprika <i>zum Selberschneiden</i> <i>Dessert: Maracuja- Quarkspeise</i> MP	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <hr/> <hr/>						

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



