



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



29.06.'26-03.07.'26

Speiseplan KW 27

Mo 29.06.	*Bio- Puten-Fleisch-Würfel Veggie: Hirten-Käse- Würfel MP in *Bio- Rote-Linsen-Soße mit *Bio- Kürbiskerne zum Drüberstreuen, *Bio- Parboiled-Reis und *Bio- Gurken-Knabber Dessert: <i>Grießbrei</i> GL (Weizen)	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <hr/> <hr/>						
Di 30.06.	Paniertes Wild-Lachsfilet- Filet GL (Weizen), FI aus nachhaltigem Fang Veggie: Schwarzwurzel- Schnitte SL, GL (Weizen), MO mit *Bio- Blumenkohl in *Bio- Petersiliensoße, SL, GL (Weizen), MP Salzkartoffeln und *Bio- Tomatensalat MO Dessert: -----	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <hr/> <hr/>						
Mi 01.07.	Drei *Bio- Rinder-Hack-Bällchen GL (Weizen), EI, MO Veggie: Drei Soja- Hack- Bällchen in *Bio- Tomatensoße SL mit *Bio- Hörnli-Nudeln GL (Weizen) und *Bio- Zucchini-Möhren-Salat im *Bio- Mango-Dressing MO Dessert: <i>Obst</i>	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <hr/> <hr/>						
Do 02.07.	Zwei Frischkäse-Kartoffel- Taschen MP mit *Bio- Rote-Beete-Gemüse und *Bio- Kräuter-Quark MP Dessert: <i>Banane</i>	<table border="1"><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> <hr/> <hr/>						
Fr 03.07.	Pürierte Kokos- Suppe aus *Bio- Möhren SL mit *Bio- Sesam zum Drüberstreuen, Gersten-Graupen-Einlage GL (Gerste) und *Bio- Ciabatta-Baguette GL (Weizen) Dessert: <i>Mandarinen- Quark</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

