

SEIT



1997

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



22.06.-26.06.2026


Speiseplan 26. KW

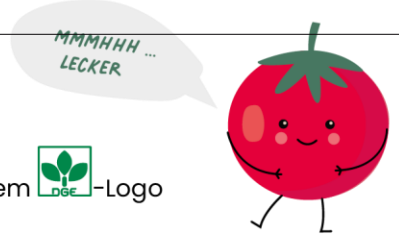
DGE-zertifizierte Menülinie



<p>Mo 22.06.</p>	<p>Käsesoße SL, MP, GL (Weizen) 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)</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>																		
<p>Di 23.06.</p>	<p>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></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>																		
<p>Mi 24.06.</p>	<p>Dunkles *Bio- Rinder-Gulasch GL (Weizen) Veggie: Dunkles `Beef` - Gulasch GL (Weizen, Gerste) mit *Bio- Weißkohl-Würfelchen, *Bio- Natur-Reis und grünem Eisbergsalat mit <i>Joghurt- Dressing nach Art des Hauses</i> MP, EI, MO <i>Dessert: 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>																		
<p>Do 25.06.</p>	<p>Drei Gemüse- Murmeln 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></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>																		
<p>Fr 26.06.</p>	<p>*Bio- Tomaten-Sahne-Soße MP, SL mit Vollkorn- Nudeln, GL (Weizen) und ½ *Bio- Paprika <i>zum Selberschneiden</i> <i>Dessert: Maracuja- Quarkspeise</i> 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