

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung




06.07.-10.07.2026

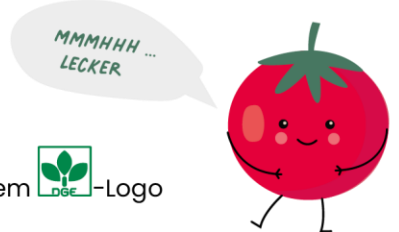
Speiseplan 28. KW

DGE-zertifizierte Menülinie 

Mo 06.07.	Gekochte *Bio- Rindfleisch-Würfel Veggie: Gebratene *Bio- Tofu-Würfel SJ in brauner *Bio- Rahm-Soße GL (Weizen) mit *Bio- Karotten, Vollkorn-Spirelli- Nudeln GL (Weizen) und Eisbergsalat mit Amerika- Dressing nach Art des Hauses MO, MP <i>Dessert: Drei Pfannkuchen- Fluffies</i> GL (Weizen), MP, EI	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>						
Di 07.07.	Frikadelle mit Seelachs GL (Weizen), FI, MO, MP aus nachhaltigem Fang Veggie: Frikadelle mit Gemüse GL (Weizen), MO aus Schwarzwurzeln, Jackfruit, Blumenkohl mit *Bio- Gurken-Quark-Dip MP Salzkartoffeln und *Bio- Möhren-Knabber <i>Dessert: -----</i>	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>						
Mi 08.07.	Kicher- Erbsen in *Bio- Tomatensoße SL mit *Bio- Natur-Reis und *Bio- Gurken-Salat MO <i>Dessert: Obst</i>	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>						
Do 09.07.	Eier- Omelette MP mit würzigem *Bio- Kohlrabi und Kartoffelbrei MP <i>Dessert: Obst</i>	<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>						
Fr 10.07.	Pürierte Brokkoli- Suppe SL mit Kartoffel- Würfeln, *Bio- Paprika-Stixx und Mini- Dip-Brötchen GL (Weizen, Roggen, Gerste) <i>Dessert: *Bio-Orangen-Mango-Quark mit Chia</i> MP	<table border="1"> <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