



SEIT



1997

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung

**20.07.'26-24.07.'26****Speiseplan KW 30**

Mo 20.07.	*Bio- Rinderhack-Pfanne GL (Weizen) Veggie: *Bio- Sonnenblumen-Hackpfanne mit *Bio- Weißkohl-Würfelchen, *Bio- Parboiled-Reis und *Bio- Gurkensalat MO <i>Dessert: Zwei Marmor-Keks-Taler</i> GL (Weizen, Gerste), MP, EI
Di 21.07.	Paniertes Hähnchen- Schnitzel GL (Weizen) Veggie: Panierte Frischkäse- Schnitte GL (Weizen), EI, MP mit Brokkoli in *Bio- Milchsoße, GL (Weizen), SL, MP Salzkartoffeln und *Bio-Möhren-Raspel im *Bio- Mango-Dressing MO <i>Dessert: -----</i>
Mi 22.07.	*Bio- Champignon-Rahmsoße SL, MP, GL (Weizen) mit *Bio- Farfalle-Nudeln, GL (Weizen) <i>*Bio- Sonnenblumenkerne zum Drüberstreuen</i> und grünem Eisbergsalat mit Amerika- Dressing MO, EI, MP <i>Dessert: Obst</i>
Do 23.07.	Gebratenes Seelachsfilet GL (Weizen), MP, MO aus nachhaltigem Fang Veggie: Gemüse- Bratwurst GL (Weizen), SJ, EI, MO (Rübe, Möhre, Blumenkohl) mit würzigem *Bio- Filderkraut, und Kartoffelbrei MP <i>Dessert: Obst</i>
Fr 24.07.	Arrabiata- Tomatensoße, SL mit *Bio- Vollkorn-Bulgur und *Bio- Möhren-Knabber <i>Dessert: Erdbeer-Quark mit *Bio- Chia</i> MP

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

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

MMHHH ...
LECKER

