



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



27.07.'26–31.07.'26

Speiseplan KW 31

Mo 27.07.	Käse- Soße mit Brokkoli, GL (Weizen), MP *Bio- Hörnli-Nudeln, GL (Weizen) rotem Sonnenblumen- Pesto MP und *Bio- Gurken-Rädern <i>Dessert: Zitronen- Kuchen</i> GL (Weizen), MP, EI
Di 28.07.	'Valess' – Schnitzel aus Milch GL (Weizen, Hafer), EI, MP mit *Bio- Zucchini-Joghurt-Dip, MP Salzkartoffeln und *Bio- Tomatensalat MO <i>Dessert: -----</i>
Mi 29.07.	*Bio- Geflügel-Fleisch-Wurst Veggie: Kleine Bällchen aus Erbse & Weizen GL (Weizen, Hafer) in *Bio- Tomatensoße mit *Bio- Parboiled-Reis und Blattsalat- Mix (Eisberg, Lollarossa, Batavia) mit Joghurt- Dressing MO, EI, MP <i>Dessert: Obst</i>
Do 30.07.	Gebratenes Hoki- Fischfilet GL (Weizen), MP, MO aus nachhaltigem Fang Veggie: Schwarzwurzel- Schnitzel GL (Weizen), SL, MO mit Kohlrabi-Lauch- Gemüse, Kartoffelbrei MP und Röstzwiebeln zum Drüberstreuen GL (Weizen) <i>Dessert: Obst</i>
Fr 31.07.	*Bio- Karotten- Topf SL, MP mit *Bio- Rindfleisch-Würfel Veggie: gebratenen *Bio- Tofu-Würfeln SJ und Mini- Kita-Pita GL (Weizen) <i>Dessert: Mandarinen- 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

