



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



03.08.'26-07.08.'26

Speiseplan KW 32

Mo
03.08. ***Bio- Puten-Gulasch**
Veggie: Kräuter- Gulasch auf Basis von Erbse & Weizen GL (Weizen)
in *Bio- Rote-Linsen-Soße
mit *Bio- Parboiled-Reis
und Eisbergsalat mit Amerika- Dressing MP, EI, MO
Dessert: Drei Mini- Schoko-Cookies GL (Weizen), MP, EI

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

Di
04.08. **Gebackenes Seelachsfilet** GL (Weizen)
aus nachhaltigem Fang
Veggie: Eier- Omelette MP
mit *Bio- Fingermöhren,
Kartoffelbrei MP
und Röstzwiebeln zum Drüberstreuen GL (Weizen)
Dessert: -----

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

Mi
05.08. ***Bio- Paneer-Käse-Würfel** MP
in *Bio- Tomatensoße SL
mit *Bio- Spirelli-Nudeln GL (Weizen)
und Chinakohl im Pfirsich- Dressing MO
Dessert: Obst

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

Do
06.08. ***Bio- Rinder-Hack-Steak** GL (Weizen), EI, MO
Veggie: Frikadelle aus Sonnenblumenkerne GL (Weizen), SL, MO
mit Apfel- Rotkohl,
Salzkartoffeln
und ½ *Bio- Paprika zum Selberschneiden
Dessert: Obst

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

Fr
07.08. **Mais-Kartoffel- Creme-Suppe** SL, MP
mit Sternchen- Nudeln, GL (Weizen)
*Bio- Sesam zum Streuen
und einem *Bio- Brötchen GL (Weizen)
*Dessert: *Bio- Vanille-Quark* 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

