



SEIT



1997

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung

**17.08. '26 - 21.08. '26****Speiseplan KW 34**

Mo 17.08. *'Baked- Beans' - Weiße *Bio- Bohnen*
in *Bio- Tomatensoße SL
*mit *Bio- Sonnenblumenkerne zum Drüberstreuen,*
**Bio- Parboiled-Reis*
*und cremigem *Bio- Weißkohlsalat* MP
Dessert: Zwei Orangen-Taler-Kekse GL (Weizen, Gerste), MP, EI, SJ

Di 18.08. **Fisch- Frikadelle mit Seelachs** GL (Weizen), MO, MP
aus nachhaltigem Fang
Veggie: Panierte Gemüse- Frikadelle MO, GL (Weizen)
(Schwarzwurzel, Jack-Fruit, Blumenkohl)
*mit *Bio- Béchamel-Blumenkohl,* MP, SL, GL (Weizen)
Salzkartoffeln
*und *Bio- Tomatensalat* MO
Dessert: -----

Mi 19.08. **Soße 'Bolognese' mit *Bio- Rindfleisch,** SL
Veggie: Soße 'Bologneser Art' mit Tofu, SJ, SL
Raspel- Käse, MP
**Bio- Gabel-Spaghetti* GL (Weizen)
*und *Bio- Gurken-Melonensalat* MO
Dessert: Obst

Do 20.08. **Hähnchen-Brust- Steak**
Veggie: Hirse- Medaillon GL (Weizen), MP, SL
*mit gedünsteten *Bio- Möhrenscheiben*
und Kartoffelbrei MP
Dessert: Obst

Fr 21.08. **Pürierte Kartoffel-Creme- Suppe** MP
*mit *Bio- Porree-Würfeln*
*und *Bio- Fladenbrot mit Sesam* GL (Weizen)
*Dessert: *Bio- Erdbeer-Quarkspeise* 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

