

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



20.07.-24.07.2026

Speiseplan 30. KW

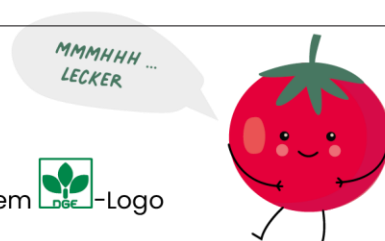
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 20.07.	*Bio- Sonnenblumen-Hackpfanne mit *Bio- Weißkohl-Würfelchen, *Bio- Natur-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 Vollkorn-Farfalle- Nudeln , GL (Weizen) <i>*Bio- Sonnenblumenkerne zum Drüberstreuen</i> und grünem Eisbergsalat mit Amerika- Dressing nach Art des Hauses MO, 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

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