



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



27.07.-31.07.2026

Speiseplan 31. KW

DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 27.07.	Käse- Soße mit Brokkoli, GL (Weizen), MP Vollkorn- Nudeln, GL (Weizen) rotem Sonnenblumen- Pesto MP und *Bio- Gurken-Rädern <i>Dessert:</i> Zitronen- Kuchen GL (Weizen), MP, EI	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
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> -----	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
Mi 29.07.	Kleine Bällchen aus Erbse & Weizen GL (Weizen, Hafer) in *Bio- Tomatensoße mit *Bio- Natur-Reis und Blattsalat- Mix (Eisberg, Lollarossa, Batavia) mit Joghurt- Dressing nach Art des Hauses MO, MP <i>Dessert:</i> Obst	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
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:</i> Obst	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
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:</i> Mandarinen- Quark mit *Bio- Chia MP	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						

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

