

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



03.08.-07.08.2026

Speiseplan 32. KW

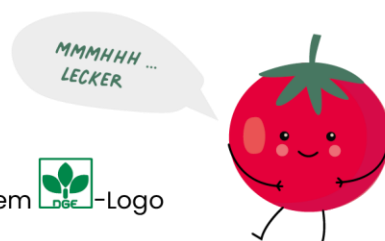
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 03.08.	*Bio- Puten-Gulasch Veggie: Kräuter- Gulasch auf Basis von Erbse & Weizen GL (Weizen) in *Bio- Rote-Linsen-Soße mit *Bio- Natur-Reis und Eisbergsalat mit Amerika- Dressing nach Art des Hauses MP, MO <i>Dessert: Drei Mini- Schoko-Cookies</i> GL (Weizen), MP, EI	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
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) <i>Dessert: -----</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
Mi 05.08.	*Bio- Paneer-Käse-Würfel MP in *Bio- Tomatensoße SL mit Vollkorn- Nudeln GL (Weizen) und Chinakohl im Pfirsich- Dressing MO <i>Dessert: Obst</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
Do 06.08.	Frikadelle aus Sonnenblumenkerne GL (Weizen), SL, MO mit Apfel- Rotkohl, Salzkartoffeln und ½ *Bio- Paprika zum Selberschneiden <i>Dessert: Obst</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
Fr 07.08.	Mais-Kartoffel- Creme-Suppe SL, MP mit Sternchen- Nudeln, GL (Weizen) *Bio- Sesam zum Streuen und einem *Bio- Brötchen GL (Weizen) <i>Dessert: *Bio- Vanille-Quark</i> 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