

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



10.08.-14.08.2026

Speiseplan 33. KW

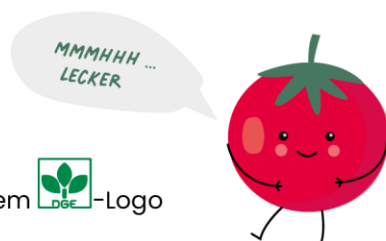
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 10.08.	*Bio- Tomaten-Creme-Soße SL, MP mit *Bio- Makkaroni-Nudeln GL (Weizen) <i>*Bio- Kürbiskerne zum Drüberstreuen</i> und *Bio- Gurkensalat MO <i>Dessert: Drei Pfannkuchen- Fluffies</i> GL (Weizen), MP, EI	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
Di 11.08.	Paniertes Lachsfilet GL (Weizen), FI aus nachhaltigem Fang <i>Veggie: Knusper- Karree aus Schwarzwurzeln</i> MP, SE, GL (Weizen) mit Brokkoli in *Bio- Milchsoße, MP, SL, GL (Weizen) Salzkartoffeln und *Bio- Spitzkohl „Farmer“ <i>Dessert: -----</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
Mi 12.08.	Frikassee mit *Bio- Tofu GL (Weizen), SJ, MP, SL *Bio- Karotten, *Bio- Parboiled-Reis und Zuckermais- Salat mit *Bio- Paprika MO <i>Dessert: Obst</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
Do 13.08.	Zwei Kartoffel- Taschen MP mit *Bio- Erbsen-Lauch-Gemüse und *Bio- Kräuter-Quark MP <i>Dessert: Banane</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
Fr 14.08.	Dunkles *Bio- Rinds-Gulasch GL (Weizen) <i>Veggie: `Beef` - Gulasch auf Erbsenbasis</i> GL (Weizen, Gerste) mit *Bio- Hokkaido-Würfeln, *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und Möhren- Knabber <i>Dessert: Kirsch- Quark mit *Bio- Chia</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