



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



10.08.-14.08.2026

Speiseplan 33. KW

DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 10.08.	*Bio- Tomaten-Creme-Soße SL, MP mit Vollkorn- Nudeln GL (Weizen) <i>*Bio- Kürbiskerne zum Drüberstreuen</i> und <i>*Bio- Gurkensalat</i> 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.	Knusper- Karree aus Schwarzwurzeln MP, SE, GL (Weizen) mit Brokkoli in <i>*Bio- Milchsoße</i> , MP, SL, GL (Weizen) Salzkartoffeln und <i>*Bio- Spitzkohl „Farmer“</i> <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 <i>*Bio- Karotten</i> , <i>*Bio- Natur-Reis</i> und Zuckermais- Salat mit <i>*Bio- Paprika</i> 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 <i>*Bio- Erbsen-Lauch-Gemüse</i> und <i>*Bio- Kräuter-Quark</i> MP <i>Dessert: Banane</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table> 						
Fr 14.08.	*Beef - Gulasch auf Erbsenbasis GL (Weizen, Gerste) mit <i>*Bio- Hokkaido-Würfeln</i> , <i>*Bio- Vollkorn-Bulgur</i> 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

