

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



17.08.-21.08.2026

Speiseplan 34. KW

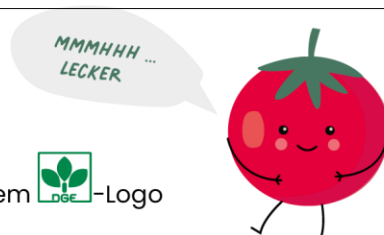
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 17.08.	´Baked- Beans´ - Weiße *Bio- Bohnen in *Bio- Tomatensoße SL mit *Bio- Sonnenblumenkerne zum Drüberstreuen, *Bio- Natur-Reis und cremigem *Bio- Weißkohlsalat MP Dessert: Zwei Orangen-Taler-Kekse GL (Weizen, Gerste), MP, Ei, SJ	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Di 18.08.	Fisch- Frikadelle mit Seelachs GL (Weizen), MO, MP aus nachhaltigem Fang Veggie: Panierte Gemüse- Frikadelle MO, GL (Weizen) (Schwarzwurzel, Jack-Fruit, Blumenkohl) mit *Bio- Béchamel-Blumenkohl, MP, SL, GL (Weizen) Salzkartoffeln und *Bio- Tomatensalat MO Dessert: -----	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Mi 19.08.	Soße ´Bologneser Art` mit Tofu, SJ, SL Raspel- Käse, MP Vollkorn- Nudeln GL (Weizen) und *Bio- Gurken-Melonensalat MO Dessert: Obst	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Do 20.08.	Hähnchen-Brust- Steak Veggie: Hirse- Medaillon GL (Weizen), MP, SL mit gedünsteten *Bio- Möhrenscheiben und Kartoffelbrei MP Dessert: Obst	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Fr 21.08.	Pürierte Kartoffel-Creme- Suppe MP mit *Bio- Porree-Würfeln und *Bio- Fladenbrot mit Sesam GL (Weizen) Dessert: *Bio- Erdbeer-Quarkspeise MP	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></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