



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



24.08.´26-28.08.´26

Speiseplan KW 35

Mo 24.08.	*Bio- Champignon-Creme-Soße GL (Weizen), MP mit *Bio- Spirelli-Nudeln, GL (Weizen) <i>*Bio- Kürbiskerne zum Drüberstreuen</i> und <i>*Bio- Gurken-Knabber</i> <i>Dessert: Mini- Schoko-Brownie</i> GL (Weizen), MP, EI
Di 25.08.	Paniertes Hähnchen- Schnitzel GL (Weizen) Veggie: `Like-Chicken- Schnitzel` GL (Weizen) <i>aus Erbse & Weizen</i> mit grünen Bohnen in <i>*Bio- Milchsoße,</i> MP, GL (Weizen) Salzkartoffeln und <i>*Bio- Karotten-Apfel-Salat</i> <i>Dessert: -----</i>
Mi 26.08.	*Bio- Tomatensoße SL mit Hirten-Käse-Würfel, MP <i>*Bio- Parboiled-Reis</i> und Eisbergsalat mit Joghurtdressing MO, EI, MP <i>Dessert: Obst</i>
Do 27.08.	Gebratenes Schollenfilet GL (Weizen), MP, FI aus nachhaltigem Fang Veggie: Polenta-Spinat- Tasche GL (Weizen), MP mit <i>*Bio- Zucchini-Quark-Dip</i> MP und Süßkartoffelbrei MP <i>Dessert: Obst</i>
Fr 28.08.	*Bio- Rinder-Hack Veggie: *Bio- Sonnenblumenkern-Hack in Möhren-Kokos- Soße mit <i>*Bio- Vollkorn-Bulgur</i> GL (Weizen) und ½ <i>*Bio- Paprika zum Selberschneiden</i> <i>Dessert: Blaubeer- Quarkspeise mit *Bio- Chia</i> MP

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

Bestellung und mehr auf www.kreativegv.com
bestellung@kreativegv.com • Tel. 040 – 28 53 86 30



Mit Bio gekennzeichnete Zutaten und Erzeugnisse stammen zu 100% aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-006

