



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



31.08.´26–04.09.´26

Speiseplan KW 36

Mo 31.08.	´Arrabiata´ – Tomaten-Soße SL mit *Bio- Parboiled-Reis, *Bio- Sonnenblumenkerne zum Drüberstreuen und *Bio- Gurken-Salat MO Dessert: <i>Grießbrei</i> GL (Weizen), MP
Di 01.09.	Gebackenes Seelachsfilet GL (Weizen) aus nachhaltigem Fang Veggie: Knusperfilet ´Fisch vom Feld´ GL (Weizen) <i>aus Schwarzwurzel, Jackfruit, Blumenkohl</i> mit würzigem Kräuter- Zuckermais, *Bio- Kartoffelbrei MP und *Bio- Röstzwiebeln zum Streuen GL (Weizen) Dessert: -----
Mi 02.09.	*Bio- Rahm-Gulasch mit *Bio- Rindfleisch, MP, GL (Weizen) Veggie: Kicher-Erbсен- Rahm-Gulasch GL (Weizen), MP rotem *Bio- Paprika, *Bio- Hörnli-Nudeln GL (Weizen) und Möhren- Knabber-Sticks Dessert: <i>Obst</i>
Do 03.09.	*Bio- Puten-Frikadelle Veggie: Gemüse- Frikadelle GL (Weizen) <i>aus Kürbis, Rüben, Möhren</i> mit Brokkoli in *Bio- Milchsoße, MP, GL (Weizen), SL Salzkartoffeln und *Bio- Krautsalat <i>mit Sesam</i> Dessert: <i>Obst</i>
Fr 04.09.	Pürierte *Bio- Süß-Bataten-Suppe SL, MP mit *Bio- Kartoffel-Würfeln und <i>Schweriner</i> *Bio- Laugenbrot GL (Weizen) Dessert: *Bio- Mango-Orangen-Quark 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

