

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



31.08.-04.09.2026

Speiseplan 36. KW

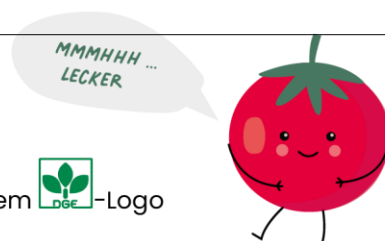
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 31.08.	`Arrabiata´ - Tomaten-Soße SL mit *Bio- Natur-Reis , <i>*Bio- Sonnenblumenkerne zum Drüberstreuen</i> und *Bio- Gurken-Salat MO <i>Dessert: Grießbrei</i> GL (Weizen), 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>																		
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 <i>und *Bio- Röstzwiebeln zum Streuen</i> GL (Weizen) <i>Dessert: -----</i>	<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 02.09.	*Bio- Rahm-Gulasch mit *Bio- Rindfleisch , MP, GL (Weizen) Veggie: Kicher-Erbsen- Rahm-Gulasch GL (Weizen), MP rotem *Bio- Paprika , Vollkorn- Nudeln GL (Weizen) und Möhren- Knabber-Sticks <i>Dessert: Obst</i>	<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 03.09.	Gemüse- Frikadelle GL (Weizen) aus Kürbis, Rüben, Möhren mit Brokkoli in *Bio- Milchsoße , MP, GL (Weizen), SL Salzkartoffeln und *Bio- Krautsalat mit Sesam <i>Dessert: Obst</i>	<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 04.09.	Pürierte *Bio- Süß-Bataten-Suppe SL, MP mit *Bio- Kartoffel-Würfeln und <i>Schweriner</i> *Bio- Laugenbrot GL (Weizen) <i>Dessert: *Bio- Mango-Orangen-Quark</i> 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