



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



14.09.´26–18.09.´26

Speiseplan KW 38

Mo 14.09.	Kräuter- Käsesoße GL (Weizen), MP, SL mit weißen *Bio- Bohnen, *Bio- Parboiled-Reis und *Bio- Gurkensalat MO Dessert: *Bio- Schokopudding MP
Di 15.09.	*Bio- Rinder-Frikadelle GL (Weizen), EI, MO Veggie: Frikadelle aus Sonnenblumenkernen GL (Weizen) mit Zucker- Mais in *Bio- Tomatensoße, SL Salzkartoffeln und cremigem *Bio- Weißkohlsalat MP Dessert: -----
Mi 16.09.	Vorweg: Möhren- Knabber danach: Kaiserschmarrn GL (Weizen), EI, MP mit heißer *Bio- Vanillesoße MP und Apfelmus Dessert: Obst
Do 17.09.	Gebratenes Seehecht- Filet GL (Weizen), MP, MO aus nachhaltigem Fang Veggie: Back- Camembert MP, GL (Weizen) mit würzigem *Bio- Filderkraut aus der Pfanne und *Bio- Kartoffelbrei MP Dessert: Obst
Fr 18.09.	Gekochte Hähnchenbrust- Würfel Veggie: *Bio- Paneerkäse MP in Kokos-Curry-Soße GL (Weizen) mit *Bio- Sesam zum Drüberstreuen, *Bio- Kürbis- und -Tomaten-Würfeln, *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und *Bio- Paprika-Knabber Dessert: Bananen- Quark-Speise 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

