



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



28.09.'26-02.10.'26

Speiseplan KW 40

Mo 28.09.	Hirten-Käse- Würfel (kalt) MP auf *Bio- Süßkartoffel-Tomaten-Soße mit *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und *Bio- Möhren-Rohkost-Raspel <i>Dessert: *Bio- Milchreis MP</i>
Di 29.09.	Gef. Hähnchenbrust `Cordon Bleu` GL (Weizen), MP Veggie: `Chicken Stripes` aus Erbsen GL (Weizen) mit *Bio- Blumenkohl in *Bio- Kräutersoße, GL (Weizen), MP, SL Salzkartoffeln und *Bio- Tomatensalat MO mit *Bio- Kürbiskerne zum Drüberstreuen <i>Dessert: -----</i>
Mi 30.09.	*Bio- Chili-con-Carne mit *Bio- Rindfleisch, Veggie: *Bio- Chili-Sin-Carne aus Sonnenblumenkerne, *Bio- Feuerbohnen, *Bio- Mais, *Bio- Parboiled-Reis und *Bio- Gurkensalat MO <i>Dessert: Obst</i>
Do 01.10.	Gebratenes Schollenfilet `Müllerin` GL (Weizen), MP aus nachhaltigem Fang Veggie: Brat- Frischkäse MP mit gedünsteten *Bio- Erbsen, *Bio- Béchamel-Kartoffeln GL (Weizen), MP, SL und Röstzwiebeln zum Streuen GL (Weizen) <i>Dessert: Obst</i>
Fr 02.10.	Pürierte *Bio- Kürbis-Creme-Suppe SL, MP mit Gersten- Graupen GL (Gerste) und *Bio- Ciabatta-Brot GL (Weizen) <i>Dessert: *Bio- Erdbeer-Quark MP</i>

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

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

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

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

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

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

