



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



05.10.´26–09.10.´26

Speiseplan KW 41

Mo 05.10.	*Bio- Pasta `Farfalle` GL (Weizen) mit *Bio- Champignon-Rahm-Soße SL, MP, GL (Weizen) <i>mit *Bio- Sesam zum Streuen</i> und kleinen Knabber- Tomaten <i>Dessert: Mandarinen-Schoko- Kuchen</i> MP, Ei, GL (Weizen)
Di 06.10.	Gebackenes Seelachs- Filet GL (Weizen) aus nachhaltigem Fang Veggie: *Bio- Eier-Omelette MP mit grünen Bohnen in *Bio- Béchamelsoße, GL (Weizen), MP, SL gedämpften Salzkartoffeln und *Bio- Zucchini-Salat im *Bio- Mango-Dressing MO <i>Dessert: -----</i>
Mi 07.10.	Drei *Bio- Puten-Klöpse GL (Weizen), Ei, MO Veggie: Drei Soja- Klöpse SJ in Brokkoli-Sahne- Soße GL (Weizen), SL, MP mit *Bio- Parboiled-Reis und Chinakohl mit Mandarinen und Joghurt- Dressing MO, Ei, MP <i>Dessert: Obst</i>
Do 08.10.	Zwei Kartoffeltaschen MP mit gedünsteten *Bio- Fingermöhren, und *Bio- Gemüse-Quark-Dip MP, SL (Karotte, Sellerie, Pastinake) <i>Dessert: Banane</i>
Fr 09.10.	*Bio- Curry-Wurst-Gulasch GL (Weizen) Veggie: Curry-Wurst-Gulasch aus Weizen & Erbse GL mit *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und Paprika- Knabber zum Selberschneiden <i>Dessert: Maracuja- 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

