

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



14.09.-18.09.2026

Speiseplan 38. KW

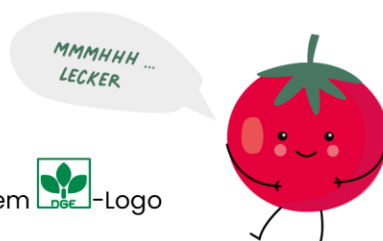
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 14.09.	Kräuter- Käsesoße GL (Weizen), MP, SL mit weißen *Bio- Bohnen, *Bio- Natur-Reis und *Bio- Gurkensalat MO <i>Dessert: *Bio- Schokopudding</i> MP	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di 15.09.	Frikadelle aus Sonnenblumenkernen GL (Weizen) mit Zucker- Mais in *Bio- Tomatensoße, SL Salzkartoffeln und cremigem *Bio- Weißkohlsalat MP <i>Dessert: -----</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi 16.09.	Vorweg: Möhren- Knabber danach: Kaiserschmarrn GL (Weizen), EI, MP mit heißer *Bio- Vanillesoße MP und Apfelmus <i>Dessert: Obst</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
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 <i>Dessert: Obst</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
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 <i>Dessert: Bananen- Quark-Speise</i> MP	☐	☐	☐	☐	☐	☐

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