



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



28.09.-02.10.2026

Speiseplan 40. KW

DGE-zertifizierte Menülinie



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</i> MP	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						
Di 29.09.	‘Chicken Stripes’ aus Erbsen GL (Weizen) mit *Bio- Blumenkohl in *Bio- Kräutersoße, GL (Weizen), MP, SL Salzkartoffeln und *Bio- Tomatensalat MO <i>mit *Bio- Kürbiskerne zum Drüberstreuen</i> <i>Dessert: -----</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						
Mi 30.09.	*Bio- Chili-Sin-Carne aus Sonnenblumenkerne, *Bio- Feuerbohnen, *Bio- Mais, *Bio- Natur-Reis und *Bio- Gurkensalat MO <i>Dessert: Obst</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						
Do 01.10.	Brat- Frischkäse MP mit gedünsteten *Bio- Erbsen, *Bio- Béchamel-Kartoffeln GL (Weizen), MP, SL <i>und Röstzwiebeln zum Streuen</i> GL (Weizen) <i>Dessert: Obst</i>	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>						
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</i> MP	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></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