



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



05.10.-09.10.2026

Speiseplan 41. KW

DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 05.10.	Vollkorn- Pasta `Farfalle` GL (Weizen) mit *Bio- Champignon-Rahm-Soße SL, MP, GL (Weizen) mit *Bio- Sesam zum Streuen und kleinen Knabber- Tomaten Dessert: Mandarinen-Schoko- Kuchen MP, Ei, GL (Weizen)	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Di 06.10.	Paniertes Lachsfilet 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 Dessert: -----	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
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- Natur-Reis und Chinakohl mit Mandarinen und Joghurt- Dressing MO, Ei, MP Dessert: Obst	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Do 08.10.	Zwei Kartoffeltaschen MP mit gedünsteten *Bio- Fingermöhren, und *Bio- Gemüse-Quark-Dip MP, SL (Karotte, Sellerie, Pastinake) Dessert: Banane	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr></table>																		
Fr 09.10.	Curry-Wurst-Gulasch aus Weizen & Erbse GL mit *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und Paprika- Knabber zum Selberschneiden Dessert: Maracuja- Quarkspeise mit *Bio- Chia MP	<table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td colspan="6"></td></tr><tr><td colspan="6"></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

