



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



12.10. '26 - 16.10. '26 Speiseplan KW 42

Mo 12.10.	Brokkoli in Käsesoße GL (Weizen), MP, SL mit *Bio- Parboiled-Reis und *Bio- Möhren-Rohkost <i>Dessert: Butterkeks- Pudding</i> MP, GL (Weizen)
Di 13.10.	Paniertes Lachsfilet GL (Weizen) aus nachhaltigem Fang Veggie: Paniertes Gemüse- Schnitzel GL (Weizen) (Schwarzwurzel, Jack-Fruit, Blumenkohl) mit würzigem Zucker- Mais <i>aus der Pfanne</i> *Bio- Kartoffelbrei MP und *Bio- Kürbiskerne zum Drüberstreuen <i>Dessert: -----</i>
Mi 14.10.	*Bio- Rinder-Geschnetzeltes Veggie: Mini- Vegan-Balls (4 Stück) <i>aus Weizen</i> GL (Weizen) in dunkler *Bio- Schmor-Soße GL (Weizen) mit roten *Bio- Paprika-Würfeln, *Bio- Gabel-Spaghetti GL (Weizen) und cremigem *Bio- Weißkohl-Salat MP <i>Dessert: Obst</i>
Do 15.10.	Hähnchen-Brust- Steak Veggie: Hirse- Medaillon MP, SL, EI mit *Bio- Erbsen in *Bio- Milchsoße, MP, GL (Weizen) Salzkartoffeln und grünem Eisbergsalat mit Amerika- Dressing MP, EI, MO <i>Dessert: Obst</i>
Fr 16.10.	Pürierte Suppe aus *Bio- Kartoffeln und *Bio- Karotten MP, SL mit *Bio- Sonnenblumenkerne zum Drüberstreuen und *Bio- Laugenbaguette GL (Weizen) <i>Dessert: Blaubeer- Quarkspeise</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

