



SEIT



1997

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung

**19.10. '26-23.10. '26****Speiseplan KW 43**

Mo 19.10.	Bolognese- Soße mit *Bio- Rindfleisch SL Veggie: *Bio- Rote-Linsen-Bolognese SL mit *Bio- Spirelli-Nudeln GL (Weizen) und *Bio- Gurken-Knabber <i>Dessert: Zwei Orangen-Keks-Talern</i> MP, GL (Weizen, Gerste), EI, SJ
Di 20.10.	Rührei aus dem Pfännchen MP aus nachhaltigem Fang mit *Bio- Rahm-Spinat, MP, GL (Weizen), SL Salzkartoffeln und *Bio- Kohlrabi-Apfel-Rohkost MO mit *Bio- Kürbiskernen zum Drüberstreuen <i>Dessert: -----</i>
Mi 21.10.	Mariniertes *Bio- Puten-Gyros Veggie: Mariniertes Gulasch aus Weizen & Erbse in heller *Bio- Soße mit *Bio- Porree, GL (Weizen), MP *Bio- Parboiled-Reis und *Bio- Spitzkohl-Salat <i>Dessert: Obst</i>
Do 22.10.	In Eihülle gebratenes Seelachs- Filet MO, GL (Weizen), FI aus nachhaltigem Fang Veggie: Polenta- Schnitte MP, GL (Weizen) mit *Bio- Zucchini-Joghurt-Dip MP und *Bio- Süßkartoffel-Püree MP <i>Dessert: Obst</i>
Fr 23.10.	*Bio- Paneer-Käse-Würfel in *Bio- Tomatensoße MP, SL mit *Bio- Vollkorn-Bulgur, GL (Weizen) Paprika- Knabber zum Selberschneiden und *Bio- Sesam zum Drüberstreuen <i>Dessert: *Bio- Vanille-Quark</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

