



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



26.10. '26-30.10. '26

Speiseplan KW 44

Mo 26.10.	Kleine weiße *Bio- Bohnen in *Bio- Tomatensoße SL mit *Bio- Parboiled-Reis und *Bio- Gurken-Salat MO Dessert: <i>Mini- Schoko-Brownie</i> MP, GL (Weizen), EI
Di 27.10.	`Valess´ -Schnitte MP, GL (Weizen, Hafer), EI mit Kuller- Kartoffeln, *Bio- Kartoffelbrei MP und *Bio- Röstzwiebeln zum Drüberstreuen Dessert: -----
Mi 28.10.	Drei *Bio- Köttbullar vom Rind MO, GL (Weizen), EI Veggie: Drei Kött- Bullar aus Erbsen in *Bio- Rahmsoße mit Zuckermais, GL (Weizen), MP *Bio- Penne-Nudeln GL (Weizen) und süßsaure *Bio- Rote-Beete-Würfel Dessert: Obst
Do 29.10.	Gebratenes Hoki- Filet `Müllerin Art´ MO, GL (Weizen), MP, FI aus nachhaltigem Fang Veggie: Schwarzwurzel- Karree MP, GL (Weizen), SE mit *Bio- Bechamel-Blumenkohl, MP, GL (Weizen) *Bio- Kürbiskern-Topping zum Streuen, Salzkartoffeln und kleinen Knabber- Tomaten Dessert: Obst
Fr 30.10.	Pürierte Kokos-Kürbis- Suppe SL mit einem *Bio- Geflügel-Wurstchen, Veggie: einem `Wienerle´ auf Ei- Basis, EI Kräutern-Knusper-Brotwürfel, GL (Weizen) und *Bio- Brötchen GL (Weizen) Dessert: <i>Mandarinen- Quarkspeise mit *Bio- Chia</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

