



Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



02.11. '26–06.11. '26

Speiseplan KW 45

Mo 02.11.	'Carbonara' – Soße SL, MP, GL (Weizen) mit geräucherter Putenbrust Veggie: mit gebratenen Tofu- Würfeln SJ und kleinen Gemüse- Würfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), dazu *Bio- Hörnli- Nudeln GL (Weizen) und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing MO, EI, MP <i>Dessert: *Bio- Vanillepudding MP</i>
Di 03.11.	Fischfrikadelle mit Seelachs MP, GL (Weizen), MO aus nachhaltigem Fang Veggie: Gemüse- Bratling GL (Weizen), MO <i>aus Schwarzwurzel, Jack-Fruit, Blumenkohl</i> mit *Bio- Gurken-Quark-Dip, MP Salzkartoffeln und Paprika-Mais- Salat MO <i>Dessert: -----</i>
Mi 04.11.	Gekochtes *Bio- Rindfleisch Veggie: 'Valess' – Milchstückchen MP, GL (Weizen, Hafer), EI in *Bio- Karotten-Creme-Soße MP, GL (Weizen), SL mit *Bio- Parboiled-Reis, *Bio- Weißkohl-Salat mit Essig & Öl MO und *Bio- Sonnenblumenkerne zum Streuen <i>Dessert: Obst</i>
Do 05.11.	Blumenkohl- Stern GL (Weizen), MP, EI mit gedünsteten *Bio- Erbsen, *Bio- Kartoffelbrei MP und *Bio- Sesam zum Drüberstreuen <i>Dessert: Obst</i>
Fr 06.11.	*Bio- Tomaten-Frischkäse-Suppe SL, MP mit Backerbsen, GL (Weizen), MP, EI Möhren- Knabber und *Bio- Fladenbrot GL (Weizen), SE <i>Dessert: *Bio- Orangen-Mango-Quark MP</i>

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--

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

