

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



12.10.-16.10.2026

Speiseplan 42. KW

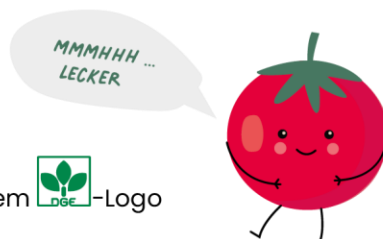
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 12.10.	Brokkoli in Käsesoße GL (Weizen), MP, SL mit *Bio- Natur-Reis und *Bio- Möhren-Rohkost <i>Dessert: Butterkeks- Pudding</i> MP, 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 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 <i>und *Bio- Kürbiskerne zum Drüberstreuen</i> <i>Dessert: -----</i>	<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 14.10.	Mini- Vegan-Balls (4 Stück) <i>aus Weizen</i> GL (Weizen) in dunkler *Bio- Schmor-Soße GL (Weizen) mit roten *Bio- Paprika-Würfeln , Vollkorn- Nudeln GL (Weizen) und cremigem *Bio- Weißkohl-Salat MP <i>Dessert: Obst</i>	<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 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 <i>nach Art des Hauses</i> MP, EI, MO <i>Dessert: Obst</i>	<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 16.10.	Pürierte Suppe aus *Bio- Kartoffeln und *Bio- Karotten MP, SL <i>mit *Bio- Sonnenblumenkerne zum Drüberstreuen</i> und *Bio- Laugenbaguette GL (Weizen) <i>Dessert: Blaubeer- Quarkspeise</i> 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