

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



19.10.-23.10.2026

Speiseplan 43. KW

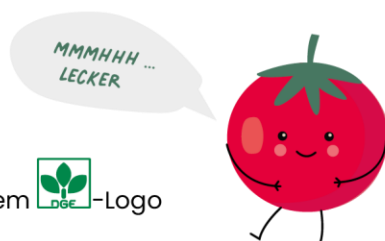
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 19.10.	*Bio- Rote-Linsen-Bolognese SL mit Vollkorn- 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 Gulasch aus Weizen & Erbse in heller *Bio- Soße mit *Bio- Porree, GL (Weizen), MP *Bio- Natur-Reis und *Bio- Spitzkohl-Salat <i>Dessert: Obst</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Do 22.10.	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

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