

Kreative

Gemeinschaftsverpflegung



26.10.-30.10.2026

Speiseplan 44. KW

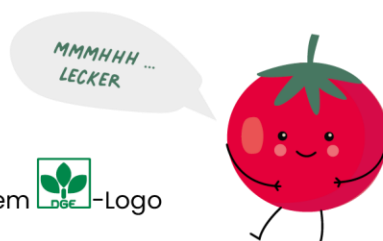
DGE-zertifizierte Menülinie



Mo 26.10.	Kleine weiße *Bio- Bohnen in *Bio- Tomatensoße SL mit *Bio- Natur-Reis und *Bio- Gurken-Salat MO <i>Dessert: Mini- Schoko-Brownie</i> MP, GL (Weizen), EI	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Di 27.10.	`Vales` -Schnitte aus Milch MP, GL (Weizen, Hafer), EI mit Kuller- Kartoffeln, *Bio- Kartoffelbrei MP und *Bio- Röstzwiebeln zum Drüberstreuen <i>Dessert: -----</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Mi 28.10.	Drei Kött- Bullar aus Erbsen in *Bio- Rahmsoße mit Zuckermais, GL (Weizen), MP Vollkorn- Penne-Nudeln GL (Weizen) und süßsaure *Bio- Rote-Beete-Würfel <i>Dessert: Obst</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
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 <i>Dessert: Obst</i>	☐	☐	☐	☐	☐	☐
Fr 30.10.	Pürierte Kokos-Kürbis- Suppe SL mit einem *Bio- Geflügel-Würstchen, Veggie: einem `Wienerle` auf Ei- Basis, EI Kräutern-Knusper-Brotwürfel, GL (Weizen) und *Bio- Brötchen GL (Weizen) <i>Dessert: Mandarinen- Quarkspeise mit *Bio- Chia</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