

SEIT 1997

Kreative Gemeinschaftsverpflegung

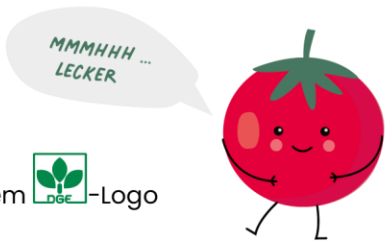


09.11.–13.11.2026

Speiseplan 46. KW

DGE-zertifizierte Menülinie

Mo 09.11.	**Mildes Gemüse- Curry mit Kokos** SL, GL (Weizen) mit Kürbis, Edamame und Tomate, dazu *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und *Bio- Gurken-Rädern *Dessert: *Bio- Schoko-Pudding* MP						
Di 10.11.	**Gemüse- Frikadelle** EI, GL (Weizen) *aus Möhre, Pastinake, Erbse* mit Brokkoli in *Bio- Milchsoße, MP, GL (Weizen), SL Salzkartoffeln und Tomatensalat MO *mit *Bio- Sonnenblumenkerne zum Drüberstreuen* *Dessert:* ------						
Mi 11.11.	Vorweg: Rote Paprika *zum Selberschneiden* danach: **Kaiserschmarrn** GL (Weizen), EI, MP mit Apfelmus und heißer *Bio- Vanillesoße MP *Dessert: Obst*						
Do 12.11.	**Gebackenes Schollenfilet** GL (Weizen) *aus nachhaltigem Fang* Veggie: **Zwei Kürbis- Falafel-Bällchen** mit gedünsteten Fingermöhren und *Bio- Kartoffelbrei MP *und *Bio- Röstzwiebeln zum Streuen* *Dessert: Obst*						
Fr 13.11.	***Bio- Puten-Fleischwürfel** Veggie: **Marinierte Würfel** *aus Weizen und Pilzen* GL (Weizen) in *Bio- Tomatensoße SL mit Vollkorn- Nudeln GL (Weizen) und Eisbergsalat mit Amerika- Dressing *nach Art des Hauses* MP, MO *Dessert: Maracuja- Quark mit *Bio- Chia* 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 DGE-Logo ausgezeichnet.

Mit Bio gekennzeichnete Zutaten und Erzeugnisse stammen zu 100% aus ökologischem Anbau, DE-ÖKO-006