

SEIT 1997

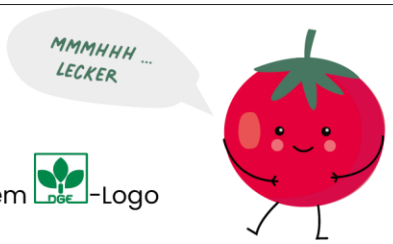
Kreative
Gemeinschaftsverpflegung



16.11.–20.11.2026
Speiseplan 47. KW

DGE-zertifizierte Menülinie

Mo 16.11.	**Käse- Soße** SL, GL (Weizen), MP **mit *Bio- Hack *aus Sonnenblumenkernen,*** *Bio- Porree, *Bio- Natur-Reis und *Bio- Gurken-Salat MO *Dessert: Zwei Ochsen-Augen- Kekse* MP, EI, GL (Weizen, Gerste), SJ							
Di 17.11.	**´Valess – Schnitte aus Milch** MP, GL (Weizen, Hafer), EI mit grünen Romano- Bohnen, *Bio- Kartoffelbrei MP *mit *Bio- Kürbiskerne zum Drüberstreuen* *Dessert: ------*							
Mi 18.11.	**Drei *Bio- Puten-Bällchen** GL (Weizen), EI, MO Veggie: **Drei Tofu- Bällchen** SJ in *Bio- Tomatensoße SL mit Vollkorn-Farfalle-Nudeln GL (Weizen) und Eisbergsalat mit Joghurt- Dressing *nach Art des Hauses* MP, MO *Dessert: Obst*							
Do 19.11.	**In Eihülle gebratenes Seelachs- Filet** GL (Weizen), MO *aus nachhaltigem Fang* Veggie: **Schwarzwurzel- Karreé** GL (Weizen), SE, MP mit *Bio- Rahmspinat, GL (Weizen), MP Salzkartoffeln und Möhren- Knabber *Dessert: Obst*							
Fr 20.11.	***Bio- Rote-Linsen-Suppe `Mercimek´** mit Kartoffel- Würfeln, *Bio- Paneer-Käse MP **Bio- Sesam zum Drüberstreuen* und *Bio- Laugenbaguette GL (Weizen) *Dessert: *Bio- Zitronen-Quarkspeise* 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