

SEIT 1997

Kreative
Gemeinschaftsverpflegung

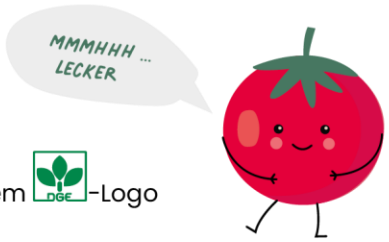


23.11.-27.11.2026

Speiseplan 48. KW

DGE-zertifizierte Menülinie

Mo 23.11.	***Bio- Puten- Geschnetzeltes** Veggie: ***Bio- Geschnetzeltes** *aus Ackerbohne & Erbse,* in *Bio- Rahmsoße mit *Bio- Paprika, GL (Weizen), MP Vollkorn- Nudeln und *Bio- Möhren-Rohkost-Salat *Dessert: Schoko-Bananen- Kuchen* GL (Weizen), SJ						
Di 24.11.	**Paniertes Lachsfilet** GL (Weizen) *aus nachhaltigem Fang* Veggie: **Frischkäse- Schnitte** MP mit *Bio- Erbsen in *Bio- Milchsoße, GL (Weizen), MP, SL gesalzenen *Nordheide*- Kartoffeln, Chinakohl mit Honig-Senf-Dressing MP, EI, MO *und *Bio- Sonnenblumenkerne zum Drüberstreuen* *Dessert: ------*						
Mi 25.11.	**Tofu- Hackpfanne** SJ mit *Bio- Weißkohl-Würfelchen, *Bio- Natur-Reis und Tomatensalat MO *Dessert: Obst*						
Do 26.11.	**Zwei Stück Kartoffeltaschen** MP mit würzigem Zucker- Mais und *Bio- Gemüse-Quark MP, SL (Möhre, Pastinake, Sellerie) *Dessert: Banane*						
Fr 27.11.	**Eierstich- Frikassee** GL (Weizen), SL, MP, EI mit *Bio- Karotten, *Bio- Vollkorn-Bulgur GL (Weizen) und Paprika *zum Selberschneiden* *Dessert: Kirsch-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