



Kreativ Catering & Events GmbH Lise-Meitner-Straße 4 65799 Kelkheim Tel. 06195-975390 Fax 06195-9753910 info@kreativ-catering.de www.kreativ-catering.de			KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen			KREATIV catering & events			
KW	18	Menü 1 DGE -Menülinie		Menü 2 Vegatarisch		Menü 3 Die Aktionswoche (Internationelles -Speiseplan)			
Montag	28.04.2025	 <div>MSC Backfisch "Alaska-Seelachsfilet" ^{a1,d} mit Dillsauce _g und Kaisergemüse dazu BIO-Vollkornpenne _{a1}</div> 	 <div>Gabelspaghetti _{a1,c} mit Tomatensauce _i und Körniger Frischkäse _g dazu Blattsalat mit French Dressing _c</div> 	 <div>"Kartoffel-Auflauf mit Gemüse" _{a1,c,g} (Zucchini, BIO-Möhren,Paprika, Brokkoli und Tomaten) und Gurkensalat mit Dill und Joghurt _{g,i,l}</div> 	<div>Backfisch paniert vegan _{a1} in Tomatensauce _i mit Bio-Langkorreis dazu Blattspinat _g</div> 	<div>Vegane Wurst _{a1,a4,c,f,i,j} in Hot Dog Brötchen _{a1} mit Ketchup _i und Senf _j, Röstzwiebeln _{a1} und saure Gurkenschnitzel dazu Country Steak Wedges</div> 	<div>"Chinesischer Glasnudel"¹⁰ _{a1} mit Hähnchenstreifen, Sojasauce ^{1,2,6} _{a1,f} und Gemüse "Asia Style"</div> 	<div>"American Hot Dogs" Geflügel-Hot-Dog in Hot Dog Brötchen _{a1} mit Ketchup _i, Senf _j, Röstzwiebeln _{a1} und saure Gurkenschnitzel dazu Country Steak Wedges</div> 	<div>"Couscous nach Arabischer Art" Couscousgemüse _{a1} mit BIO-Karotten, Zucchini, Rüben, Kichererbsen, Paprika und Falafelbällchen dazu Kräuter-Dip _g</div> 
Dessert		Obst der Saison		Obst der Saison		Obst der Saison			
Dienstag	29.04.2025	 <div>Gabelspaghetti _{a1,c} mit Tomatensauce _i und Körniger Frischkäse _g dazu Blattsalat mit French Dressing _c</div> 	 <div>"Kartoffel-Auflauf mit Gemüse" _{a1,c,g} (Zucchini, BIO-Möhren,Paprika, Brokkoli und Tomaten) und Gurkensalat mit Dill und Joghurt _{g,i,l}</div> 	Feiertag			 <div>"Hühnerfrikassee" _g mit Spargel, und BIO-Erbsen, BIO-Möhren und Champignon dazu BIO-Langkorreis</div> 		
Dessert		Vanillepudding _g		Vanillepudding		Vanillepudding			
Mittwoch	30.04.2025	 <div>Gabelspaghetti _{a1,c} mit Tomatensauce _i und Körniger Frischkäse _g dazu Blattsalat mit French Dressing _c</div> 	 <div>"Kartoffel-Auflauf mit Gemüse" _{a1,c,g} (Zucchini, BIO-Möhren,Paprika, Brokkoli und Tomaten) und Gurkensalat mit Dill und Joghurt _{g,i,l}</div> 	<div>Pizza Margherita _{a1, g} mit Tomaten und Mozzarella überbacken</div> 	<div>Veggie Kebab-Teller _i mit Ketchup _i & Mayonnaise _{c,j} und Pommes Crinkle dazu Türkischer Krautsalat ⁵</div> 	<div>"Döner nach Türkisch Art" Puten-Döner-Teller ⁵ mit Ketchup _i & Mayonnaise _{c,j} und Pommes Frites dazu Türkischer Krautsalat ⁵</div> 			
Dessert		Rohkost aus BIO-Karotte & Gurken		Rohkost aus BIO-Karotte & Gurken		Rohkost aus BIO-Karotte & Gurken			
Donnerstag	01.05.2025								
Dessert									
Freitag	02.05.2025	 <div>"Hühnerfrikassee" _g mit Spargel, und BIO-Erbsen, BIO-Möhren und Champignon dazu BIO-Langkorreis</div> 	 <div>"Kartoffel-Auflauf mit Gemüse" _{a1,c,g} (Zucchini, BIO-Möhren,Paprika, Brokkoli und Tomaten) und Gurkensalat mit Dill und Joghurt _{g,i,l}</div> 	Feiertag			 <div>"Hühnerfrikassee" _g mit Spargel, und BIO-Erbsen, BIO-Möhren und Champignon dazu BIO-Langkorreis</div> 		
Dessert		Obst der Saison		Obst der Saison		Obst der Saison			

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit !"



Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B



Die Menülinie mit dem "DGE"-Logo entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylaliquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch verändert

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebserzeugnisse | c Eier und Eierzeugnisse | d Fisch und Fischerzeugnisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h4 (Kaschunuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamerzeugnisse | l Schwefeldioxid und Sulfide (bei einer Konzentration von min. 10 mg/kg oder Liter) | m Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse



Menüs mit Rindfleisch

Menüs mit Geflügelfleisch

Menüs mit Fisch



Vegetarisches Menü

Veganes Menü

geeignet für glutenfrei

geeignet für laktosefrei