

KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen

KW	18	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegatarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Internationalles -Speiseplan)	
Montag	28.04.2025	MSC Backfisch "Alaska-Seelachsfilet" a1,d mit Dillsauce g und Kaisergemüse dazu BIO-Vollkornpenne a1  	Backvisch paniert vegan a1 in Tomatensauce i mit Bio-Langkornreis dazu Blattspinat g 	Chinesischer Glasnudel ¹⁰ a1 mit Hähnchenstreifen, Sojasauce ^{1,2,6} a1,f und Gemüse "Asia Style" 	
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison	
Dienstag	29.04.2025	Gabelspaghetti a1,c mit Tomatensauce i und Körniger Frischkäse g dazu Blattsalat mit French Dressing c 	Vegane Wurst a1,a4,c,f,i,j in Hot Dog Brötchen a1 mit Ketchup i und Senf j, Rösti zwiebeln a1 und saure Gurkenschnitzel dazu Country Steak Wedges 	"American Hot Dogs" Geflügel-Hot-Dog in Hot Dog Brötchen a1 mit Ketchup i, Senf j, Rösti zwiebeln a1 und saure Gurkenschnitzel dazu Country Steak Wedges 	
Dessert		Vanillepudding g	Vanillepudding	Vanillepudding	
Mittwoch	30.04.2025	"Kartoffel-Auflauf mit Gemüse" a1,c,g (Zucchini, BIO-Möhren, Paprika, Brokkoli und Tomaten) und Gurkensalat mit Dill und Joghurt g,j,l 	Pizza Margherita a1, g mit Tomaten und Mozzarella überbacken 	"Couscous nach Arabischer Art" Couscousgemüse a1 mit BIO-Karotten, Zucchini, Rüben, Kichererbsen, Paprika und Falafelbällchen dazu Kräuter-Dip g 	
Dessert		Rohkost aus BIO-Karotte & Gurken	Rohkost aus BIO-Karotte & Gurken	Rohkost aus BIO-Karotte & Gurken	
Donnerstag	01.05.2025	Feiertag			
Dessert					
Freitag	02.05.2025	"Hühnerfrikassee" g mit Spargel, und BIO-Erbsen, BIO-Möhren und Champignon dazu BIO-Langkornreis 	Veggie Kebab-Teller f mit Ketchup i & Mayonnaise c,j und Pommes Crinkle dazu Türkischer Krautsalat ⁵ 	"Döner nach Türkisch Art" Puten-Döner-Teller ⁵ mit Ketchup i & Mayonnaise c,j und Pommes Frites dazu Türkischer Krautsalat ⁵ 	
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 gepökt, 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/Phenylalinquelle), 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 Kreberzeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischerezeugnisse | 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