## 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



MW 4	15	Menü 1 DGE -Menülinie		Menü 2 Vegetarisch		Menü 3 Die Aktionswoche (Herbst-Speiseplan)
Montag		BIO-Vollkorn-Spaghetti <sub>a1</sub> mit mit Gemüsebolognese <sub>i</sub>		BIO-Kartoffelpuffer <sub>a1,c</sub>		Semmelknödel <sub>a1,c,g</sub>
03.11.2025	DGE	und Parmesankäse <sub>g</sub> dazu Karottensalat aus BIO-Karotten		mit BIO-Apfelkompott <sup>3</sup> und Rote Bete Salat <sup>11</sup>	Togetarist.	mit Rahmsauce <sub>g</sub>
Dessert		Obst der Saison		Obst der Saison		Obst der Saison
Dienstag 04.11.2025		SC Schlemmerfilet "Italiano" Alaska-Seelachsfilet <sub>a1,d,g</sub> (Die Auflage aus Tomate-Mozzarella) mit BIO-Vollkornreis <sub>a1</sub> und BIO-Gurkensalat mit Dill und BIO-Joghurt <sub>g,j,l</sub>		BIO-Eierknöpfle <sub>a1,c,g</sub> mit Gouda überbacken und Kräutersauce <sub>g</sub> dazu BIO-Knabbergurken	(Montain)	Fischstäbchen <sub>a1,d</sub> mit Joghurt-Dip <sub>g</sub> aus BIO-Joghurt und Bratkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu BIO-Gurkensalat mit Essig und Öl <sub>j</sub>
Dessert		BIO-Joghurt <sub>g</sub> mit BIO-Apelmark		BIO-Joghurt <sub>g</sub> mit BIO-Apelmark		BIO-Joghurt <sub>g</sub> mit BIO-Apelmark
Mittwoch 05.11.2025	DGE	BIO-Kartoffeltaschen <sub>g</sub> mit Frischkäse-Füllung auf BIO-Ratatouillegemüse <sub>i,i</sub> und Kräuter-Dip aus BIO-Joghurt <sub>g</sub>		Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln mit Rahmspinat <sub>g</sub> aus BIO-Spinat und Ei aus Bodenhaltung <sub>c</sub>	Containing!	<b>Köstliche Käsespätzle</b> <sub>a1,c,g</sub> Rahmpilzsauce <sub>g</sub> dazu Röstzwiebeln <sub>a1</sub>
Dessert		Obst der Saison		Obst der Saison		Obst der Saison
Donnerstag 06.11.2025	DGE	Zucchinicremesuppe <sub>g</sub> aus BIO-Zucchini mit BIO-Vollkorn-Reis und BIO-Dinkelbrötchen <sub>a1,a5</sub>		Graupeneintopf <sub>a3</sub> mit BIO-Julien-Mischung Gemüse und BIO-Dinkelbrötchen <sub>a1,a5</sub>	requit	Kürbiseintopf aus BIO-Kürbis <sub>9</sub> mit Gemüsebällchen <sub>a1,c</sub> dazu BIO-Dinkelbrötchen <sub>a1,a5</sub>
Dessert		Vanillepudding <sub>g</sub>		Vanillepudding		Vanillepudding
Freitag 07.11.2025	DGE	Hähnchenbrust in Tomatensauce i mit BIO-Bandnudeln a1 und BIO-Erbsengemüse	7	BIO-Brokkolicremesuppe $_{g,i}$ BIO-Milchreis $_g$ mit BIO-Beerenmischung-Sauce	Chosta sight	Hähnchenschnitzel paniert <sub>a1</sub> in Rahmsauce <sub>g</sub> mit BIO-Spätzle <sub>a1,c</sub> und BIO-Blumenkohl
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



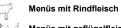
Die Menülinie mit dem DGE"-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

## 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/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 Krebserzeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | 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 Sellerierzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | 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 geflügelfleisch Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

