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	46	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Pasta-Speiseplan)
Montag 10.11.	2025	BIO-Gemüsemaultaschen a1,c,i in der Gemüsebrühe i dazu Eisbergsalat mit French Dressing 1,3 c	Kartoffel-Gemüse-Suppe _{g,i,l} mit BIO-Dinkelbrötchen _{a1•a5}	Nudeleintopf _{a1} mit buntem Gemüse dazu BIO-Dinkelbrötchen _{a1}
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Dienstag	2025	Rindergulasch _{i,i} mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffel und feiner BIO-Blumenkohl	BIO-Gnocchi _{a1} mit fruchtiger Tomatensoße _{i,I} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Eisbergsalat mit French Dressing ^{1,3} _c	Tortellini alla Panna a1,9 mit BIO-Erbsen, Schinken-Sahnesauce 9
Dessert		Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika	Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika	Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika
Mittwoch 12.11.:	2025	Rote-Bete-Puffer _{a1} mit Schnittlauchsauce _{a1,g,i,l} und BIO-Couscous _{a1} dazu BIO-Gurkensalat mit Essig & Öl	Chili sin Carne _{i,I} mit BIO-(Kidneybohnen, Paprika, Gemüsemais, Linsen) mit Fladenbrot _{a1,a3,k} und Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{1,3,5} _{c,g,i,j,I}	Gebratene Mie-Nudeln _{a1,c} mit BIO-Sommergemüse dazu Süß Saure Sauce
Dessert		Schokopudding _g	Schokopudding _g	Schokopudding _g
Donnerstag		Welsfilet _d in Dillsoße _g und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln Kohlrabi-Rahmgemüse aus BIO-Kohlrabi _g	Gemüse-Knusperschnitzel _{a1,c,k} in Tomatensauce i mit BIO-Langkornreis dazu BIO-Blattspinat g	BIO-Vollkorn-Pasta at mit Rinderbolognese, i und Gurkensalat mit Dill und Joghurt g.j
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Freitag 14.11.:	2025	Gemüse-Geschnetzeltes (BIO-Karotten BIO-Zucchini, Pastinaken) in Pilzsauce a1,g,i mit BIO-Vollkorn-Penne a1	Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe _g American Pancakes _{a1,c,g} mit Vanillesauce aus BIO-Milch _g	"Penne Verdura" _{a1.9} mit BIO-Nudeln Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse dazu Rohkostsalat 'BIO-Karotten und Kohlrabi Sticks"
Dessert		BIO-Apfelmark	BIO-Apfelmark	BIO-Apfelmark

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit!"



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



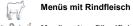
Die Menülinie mit dem pGE"Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen " und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

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 Sellerieerzeugnisse | 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

