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	50	Menü 1	Menü 2	Menü 3
	00	DGE -Menülinie	Vegetarisch	Die Aktionswoche (Grill-Speiseplan)
Montag		Steckrübeneintopf	Italienische Minestrone a1,g	''Grillfleisch-Gemüse Eintopf'' a
		mit Steckrübe, BIO-(Kartoffeln & Karotten),	mit Gemüsebrunoise	mit Kartoffeln, Sellerie
08.12.2025	005	und Petersilie	und Makkaroni	Lauch, Karotten
	025	dazu BIO-Vollkornbrötchen _{a1,a3,a4,a5,k}	dazu Mehrkornbrötchen a1,a2,a4,a4,k	und Geflügel-Bratwurstschnecke gegrillt ⁵
		dazu bio-volikombiotorion an,as,a4,as,k	dazu Mehrkornbrotchen a1,a2,a4,a4,k	dazu Mehrkornbrötchen _{a1,a2,a4,a4,k}
Dessert		Karamellpudding ¹ _g	Karamellpudding ¹ _g	Karamellpudding ¹ _g
Dienstag		Hähnchenbrustgeschnetzeltes	Gemüse Nuggets _{a1,a3,g}	"American Hot Dogs"
		in Geflügelsoße	in Gemüse Sauce _{a1,q}	Geflügel-Hot-Dog in Hot Dog Brötchen a1
09.12.2025	025	mit Bulgur _{a1,c,g,l} aus BIO-Bulgur	mit Langkornreis	mit Ketchup _i , Senf _i , Röstzwiebeln _{a1} & saure Gurkenschnitzel
	025	und BIO-grünen Bohnen	und Brokkoligemüse	dazu Pommes Frites
			J J	Ŷ -
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Mittwoch		Polentatasche mit Satter Spinat-Käse _{a1,g,j}	Tortellini _{a1,g}	Cevapcici vom Rind alci
10.12.2025		und Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt	Nudelteigring mit pikanter Käsefüllung	mit Ajvar
	025	auf Ratatouille Gemüse	mit Alla Panna mit BIO-Erbsen, Sauce _{a1.g}	und Djuvec-Reis
	023	dazu Blattsalat mit Gartenkäuter Dressing	und geriebenem Hartkäse ^{1,2} g	dazu Blattsalat mit Gartenkäuter Dressing
		9		200
Dessert		Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika	Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika	Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika
Donnerstag		Fischragout mit Wildlachswürfel _{d,g,i}	Vorsuppe:Klassische Kürbissuppe	Griller - Nürnberger Rostbratwurst
		BIO-Karotten-Sellerie Gemüsestreifen		Vintor Manuscryot Mostatettarist
11.12.2025	025	und BIO-Vollkornpenne a1	Grießbrei _{a1,g}	mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln _g
		dazu Feldsalat mit Gartenkräuter Dressing	mit Fruchtsauce	dazu Sauerkraut
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Freitag		Gemüsefrikadelle _{a1.c}	Vegane Frikadellen _{a1 i}	
reitag		mit Joghurt-Dip _q aus BIO-Joghurt	in Bratensoße	Rinderfrikadelle _{a1.c} in Bratensoße
12.12.202		mit Erbsengemüse aus BIO-Sognut		
	025	Des	mit Balkangemüse	mit Balkangemüse
		dazu Schwäbische Eierknöpfle a1,c	und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffel	und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffel
Dessert		Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree _g	Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree _g	Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree _g
				,

Änderungen bleiben vorbehalten "Guten Appetit!"



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



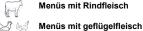
Die Menülinie mit dem DGE"-Logo entspricht dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen " und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Zusatzstoffe:

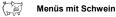
1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökelt, 4 Nitrat, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Geschmacksverstärker, 7 geschwefelt, 8 geschwärzt, 9 gewachst, 10 mit Phosphat, 11 mit Süßungsmitteln, [d.h. 11a (Saccharin), 11b (Cyclamat), 11c (Aspartam/Phenylalinquelle), 11d (Acesulfam)] 12 gentechnisch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

Allergenkennzeichnung:

a Glutenhaltiges Getreide [d.h. a1 (Weizen), a2 (Roggen), a3 (Gerste), a4 (Hafer), a5 (Dinkel)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | b Krebstiere und Krebserzeuanisse | c Eier und Eiererzeuanisse | d Fisch und Fischerzeuanisse | e Erdnüsse und Erdnusserzeuanisse | f Soia und Soiaerzeuanisse | a 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 Fisch





Vegetarisches Menü