

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		
MW	50	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Grill-Speiseplan)				
Montag	08.12.2025	 Steckerübeneintopf mit Steckrübe, BIO-(Kartoffeln & Karotten), und Petersilie dazu BIO-Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k 	Italienische Minestrone a1,g mit Gemüsebrunoise und Makkaroni dazu Mehrkornbrötchen a1,a2,a4,a4,k 	"Grillfleisch-Gemüse Eintopf" a mit Kartoffeln, Sellerie Lauch, Karotten und Geflügel-Bratwurstschnecke gegrillt 5 dazu Mehrkornbrötchen a1,a2,a4,a4,k 				
Dessert		Karamellpudding ¹ g	Karamellpudding ¹ g	Karamellpudding ¹ g				
Dienstag	09.12.2025	 Hähnchenbrustgeschnetzeltes in Geflügelsoße mit Bulgur a1,c,g,i aus BIO-Bulgur und BIO-grünen Bohnen 	Gemüse Nuggets a1,a3,g in Gemüse Sauce a1,g mit Langkornreis und Brokkoligemüse 	"American Hot Dogs" Geflügel-Hot-Dog in Hot Dog Brötchen a1 mit Ketchup j, Senf j, Röstzwiebeln a1 & saure Gurkenschnitzel dazu Pommes Frites 				
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison				
Mittwoch	10.12.2025	 Polentatasche mit Satter Spinat-Käse a1,g,j und Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt auf Ratatouille Gemüse dazu Blattsalat mit Gartenkäuter Dressing 	Tortellini a1,g Nudelteigring mit pikanter Käsefüllung mit Alla Panna mit BIO-Erbсен, Sauce a1,g und geriebenem Hartkäse ^{1,2} g 	Cevapcici vom Rind a1,c,i mit Ajvar und Djuvec-Reis dazu Blattsalat mit Gartenkäuter Dressing 				
Dessert		Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika	Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika	Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika				
Donnerstag	11.12.2025	 Fischragout mit Wildlachswürfel d,g,i BIO-Karotten-Sellerie Gemüsestreifen und BIO-Vollkornpenne a1 dazu Feldsalat mit Gartenkräuter Dressing 	Vorsuppe: Klassische Kürbissuppe Grießbrei a1,g mit Fruchtsauce 	Griller - Nürnberger Rostbratwurst mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln g dazu Sauerkraut 				
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison				
Freitag	12.12.2025	 Gemüsefrikadelle a1,c mit Joghurt-Dip g aus BIO-Joghurt mit Erbsengemüse aus BIO-Erbсен dazu Schwäbische Eierknöpfe a1,c 	Vegane Frikadellen a1,j in Bratensoße mit Balkangemüse und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffel 	Rinderfrikadelle a1,c in Bratensoße mit Balkangemüse 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/Phenylalaninquelle), 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 Krebstiererzeugnisse | 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 Rindfleisch

Menüs mit geflügelfleisch

Menüs mit Fisch

Menüs mit Schwein



Vegetarisches Menü

Veganes Menü

geeignet für glutenfrei

geeignet für laktosefrei