





















| | | | | | | | | | | |
|---|------------|---|--|--|--|--|--|---|--|--|
| <div>Kreativ Catering & Events GmbH Lise-Meitner-Straße 4 65799 Kelkheim Tel. 06195-975390 Fax 06195-9753910 info@kreativ-catering.de www.kreativ-catering.de</div> | | | <div>KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen</div> | | | <div>KREATIV catering & events</div> | | | | |
| KW | 5 | Menü 1 DGE -Menülinie | | | Menü 2 Vegetarisch | | | Menü 3 Die Aktionswoche (Regionaler Speiseplan) | | |
| Montag | 26.01.2026 | <div><div>BIO-Vollkorn-Penne ^{a1} mit Spinat-Erdnuss Sauce ^{e,g} und Rohkostsalat aus BIO-Karotten & Apfel</div></div> | | | <div><div>Gemüsebällchen ^c auf Senf Sauce ^{g,j} mit BIO-Vollkornreis und Kohlrabi Sticks</div></div> | | | <div><div>Semmelknödel ^{a1,c,g} in Rahmsauce ^g dazu Gurkensticks</div></div> | | |
| Dessert | | Obst der Saison | | | Obst der Saison | | | Obst der Saison | | |
| Dienstag | 27.01.2026 | <div><div>Putengulasch mit Rösti-Taler und Rote Beete-Salat</div></div> | | | <div><div>Plant-Based Schnitzel „Wiener Art“ ^{a1} in Kräuter-Sauce ^{a1,g} mit BIO-Langkornreis und Pariser Karotten</div></div> | | | <div><div>Bayerischer Geflügel Leberkläse mit Ketchup und Kartoffelsalat (Essig & Öl) aus BIO-Kartoffeln</div></div> | | |
| Dessert | | Milchreis ^g | | | Milchreis ^g mit Zimt & Zucker | | | Milchreis ^g mit Zimt & Zucker | | |
| Mittwoch | 28.01.2026 | <div><div>Chili sin Carne ^{i,j} (Kidneybohnen, Paprika, BIO-Gemüsemais, BIO-Linsen) mit BIO-Vollkornreis und Sour Cream ^g</div></div> | | | <div><div>Buchstabensuppe mit Kaisergemüse (BIO-Karotten, BIO-Blumenkohl & Brokkoli) in Gemüsebrühe ^{a1,c,i} und BIO-Weizenbrötchen ^{a1}</div></div> | | | <div><div>Kartoffelsuppe ^g aus BIO-Kartoffel dazu Mehrkornbrötchen ^{a1,a3,a4,a5,k}</div></div> | | |
| Dessert | | Obst der Saison | | | Obst der Saison | | | Obst der Saison | | |
| Donnerstag | 29.01.2026 | <div><div>MSC Alaska Seelachsfilet Crispy ^{a1,d} mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt ^g mit BIO-Vollkornnudeln ^{a1} und Blattspinat</div></div> | | | <div><div>BIO-Farfalle ^{a1} mit Gemüsebolognese ⁱ dazu Karottensalat aus BIO-Karotten mit Apfel</div></div> | | | <div><div>Schweinelachsschnitzel ^{a1,c} mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln ^g und Pariser Karotten</div></div> | | |
| Dessert | | Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree ^g | | | Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree ^g | | | Quarkspeise aus BIO-Quark mit Bananenpüree ^g | | |
| Freitag | 30.01.2026 | <div><div>BIO-Bulgur ^{a1} mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt ^g und BIO-Falafel Bällchen ^{a1} dazu Tomatensalat</div></div> | | | <div><div>Falafelbällchen ^{a1} auf Remouladensauce ^{1,g,j} mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln ^g dazu BIO-Gurkensalat mit Essig und Öl</div></div> | | | <div><div>Köstliche Käsespätzle ^{a1,c,g} mit Gouda überbacken und Sahnsauce dazu Röstzwiebeln ^{a1}</div></div> | | |
| 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

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 (Aciesulfam)] 12 gentechnisch verändert



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.

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 Eierzeugnisse | 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