

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			
KW 6		Menü 1 DGE -Menülinie			Menü 2 Vegetarisch			Menü 3 Die Aktionswoche (Winter-Speiseplan)			
Montag 02.02.2026		Vegetarisch Lasagne Bolognese a1,c,g,i vom Gemüse (BIO-Zucchini, Aubergine & BIO-Paprika) mit Käse überbacken dazu bunte BIO-Paprikasticks			Bulgurpfanne a1 mit Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) und Sonnenblumenkernen			BIO-Semmelknödel a1,c,g mit Rahmsauce g			
Dessert		Quarkspeise aus BIO-Quark g mit Bananenpüree			Quarkspeise aus BIO-Quark g mit Bananenpüree			Quarkspeise aus BIO-Quark g mit Bananenpüree			
Dienstag 03.02.2026		Gemüse Eintopf g,i mit Steckrübe, BIO-Karotten, und Lauch dazu BIO-Weizenbrötchen a1,a3			Linsensuppe aus BIO-Linsen mit Fladenbrot a1 mit Blattsalat und Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt g			Mais-Kartoffel Suppe dazu BIO-Weizenbrötchen a1,a3			
Dessert		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison			
Mittwoch 04.02.2026		Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln mit Spinat g und Rührei c,g			Grünkernbratlinge a1,c,i mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt g und Kartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu BIO-Gurken Sticks			Brokkoli-Linsen-Curry aus BIO-Linsen mit Basmatireis			
Dessert		Schokopudding g			Schokopudding g			Schokopudding g			
Donnerstag 05.02.2026		Asiatisches Hähnchen mit Gemüse-Curry a1,g aus BIO-Karotten, Zucchini & Paprika und BIO-Naturreis			Pfannkuchen a1,c,g mit BIO-Apfelmark und Vorsuppe: Brokkolicremesuppe			Gyros vom Hähnchen mit Tzatziki g und BIO-Langkomreis dazu Coleslowsalat c,g			
Dessert		BIO-Joghurtg mit Beerenmischung			BIO-Joghurtg mit Beerenmischung			BIO-Joghurtg mit Beerenmischung			
Freitag 06.02.2026		Makrelen-Fischburger a1,d mit Kräuterquark g und BIO-Vollkornnudeln a1 dazu Pariser Karotten			BIO-Vollkornnudeln a1 mit Tomaten-Linsen-Sauce und BIO-Karotten- & Gurkensticks			BIO-Vollkorn Spirelli a1 mit Haschee von Rind i dazu geriebenem Hartkäse 1,2 c,g			
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 Süßlupinerzeugnisse | 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