

KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen

KW	6	Menü 1 DGE -Menülinie		Menü 2 Vegetarisch		Menü 3 Die Aktionswoche (Winter-Speiseplan)	
		Montag	Dienstag	Quarkspeise aus BIO-Quark g mit Bananenpüree	Quarkspeise aus BIO-Quark g mit Bananenpüree	BIO-Semmelknödel a1,c,g mit Rahmsauce g	Mais-Kartoffel Suppe dazu BIO-Weizenbrötchen a1,a3
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			
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			
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			
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-Nudeln		Pfannkuchen a1,c,g mit BIO-Apfelmark und Vorsuppe: Brokkoliremesuppe			
Dessert		BIO-Joghurt mit Beerenmischung		BIO-Joghurt g mit Beerenmischung		BIO-Joghurt g 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			
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



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.



Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Geflügelfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein



Vegetarisches Menü



Veganes Menü



geeignet für glutenfrei



geeignet für laktosefrei

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff, 3 gepökt, 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/Phenylaliquelle), 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 (Kaschnuss), 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