

KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen

MW	7	Menü 1 DGE -Menülinie		Menü 2 Vegetarisch		Menü 3 Die Aktionswoche (BIO-Speiseplan)	
Montag	09.02.2026	 BIO- "Kartoffel-Gemüse-Puffer" a _{4,c} Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais und Romanesco mit Kräuterdip aus BIO-Joghurt g dazu Rote Bete Salat		 BIO-Gnocchi a ₁ mit BIO-fruchtiger Tomatensoße i,j und geriebenem Hartkäse i,2 c,g dazu Karottensalat aus BIO-Karotten		 BIO-Eierknöpfe a _{1,c} mit BIO-Käsesoße g und BIO-Karottensalat	
Dessert		BIO-Joghurt g mit BIO-Beerenmischung		BIO-Joghurt g mit BIO-Beerenmischung		BIO-Joghurt g mit BIO-Beerenmischung	
Dienstag	10.02.2026	 Erbseneintopf mit Wurzelgemüse g,i,l aus BIO-Erbsen und BIO-Vollkornbrötchen a _{1,a3,a4,a5,k}		"Karotteneintopf" mit BIO-Karotten, Sellerie und BIO-Kartoffeln i,l dazu BIO-Dinkelbrötchen a _{1,a5}	 	 BIO-Suppe von Erbsen g,i,l und Bio-Dinkelbrötchen a _{1,a5}	
Dessert		Obst der Saison		Obst der Saison		Bio-Obst der Saison	
Mittwoch	11.02.2026	 BIO-Vollkorn-Penne a ₁ mit Pestosauce g,h4 und Parmesankäse g dazu Karottensalat aus BIO-Karotten		Vorsuppe: Tomatencremesuppe g BIO-Eierkuchen a _{1,a5,c,g,i,l} mit BIO-Apfelmus ³ dazu Zucker-Zimt	 	 BIO-Gemüsegeschnetzeltes mit Paprika, Mais, Erbsen und BIO-Kartoffelpüree g dazu BIO-Blattsalat mit Gartenkräuter Dressing	
Dessert		BIO-Schokopudding g		BIO-Schokopudding g		BIO-Schokopudding g	
Donnerstag	12.02.2026	 Rinderfrikadelle a _{1,c} in Bratensoße mit BIO-Balkangemüse und BIO-Schwäbische Eierknöpfe a _{1,c}		Gemüsefrikadelle a _{1,c} mit BIO-Joghurt-Dip g mit BIO-Ratatouillegemüse und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln	 	 BIO-Polenta Käse Schnitte c,g und BIO-Joghurt-Dip g auf BIO-Ratatouillegemüse	
Dessert		Obst der Saison		BIO-Obst der Saison		BIO-Obst der Saison	
Freitag	13.02.2026	 Wildlachsfilet d in Senfsauce g mit BIO-Vollkornreis a ₁ und Gurkensalat mit Essig & Öl j,i aus BIO-Gurken		BIO-Vollkorn-Penne a ₁ Gemüse-Bolognese i aus BIO-Gemüse und BIO-Gurkensalat mit Dill und BIO-Joghurt g,j	 	 BIO-Schmetterlingsnudeln a ₁ mit BIO-Spinat-Käse-Sauce g und BIO-Gurkensalat	
Dessert		Obst der Saison		Obst der Saison		BIO-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 gepökel, 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 Krebsgerzeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischgerzeugnisse | 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 Sellerierzeugnisse | 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