



























<div>Kreativ Catering &amp; Events GmbH</div> <div>Lise-Meitner-Straße 4   65799 Kelkheim</div> <div>Tel. 06195-975390   Fax 06195-9753910</div> <div>info@kreativ-catering.de   www.kreativ-catering.de</div>			<div>KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen</div>			<div>KREATIV</div> <div>catering &amp; events</div>										
MW	7	Menü 1			Menü 2			Menü 3								
		DGE -Menülinie			Vegetarisch			Die Aktionswoche (BIO-Speiseplan)								
Montag		<div>BIO-"Kartoffel-Gemüse-Puffer"<sup>a4,c</sup></div> <div>Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais und Romanesco mit Kräuterdip aus BIO-Joghurt<sub>g</sub> dazu Rote Bete Salat</div> <div></div>					<div>BIO-Gnocchi<sup>a1</sup></div> <div>mit BIO-fruchtiger Tomatensoße<sub>i,j</sub> und geriebenem Hartkäse<sup>1,2</sup><sub>c,g</sub> dazu Karottensalat aus BIO-Karotten</div> <div></div>					<div>BIO-Eierknöpfe<sup>a1,c</sup></div> <div>mit BIO-Käsesoße<sub>g</sub> und BIO-Karottensalat</div> <div></div>				
09.02.2026																
Dessert		BIO-Joghurt <sub>g</sub> mit BIO-Beerenmischung					BIO-Joghurt <sub>g</sub> mit BIO-Beerenmischung					BIO-Joghurt <sub>g</sub> mit BIO-Beerenmischung				
Dienstag		<div>Erbseneintopf mit Wurzelgemüse<sub>g,i,l</sub></div> <div>aus BIO-Erbsen und BIO-Vollkornbrötchen<sup>a1,a3,a4,a5,k</sup></div> <div></div>					<div>"Karotteneintopf"</div> <div>mit BIO-Karotten, Sellerie und BIO-Kartoffeln<sub>i,l</sub> dazu BIO-Dinkelbrötchen<sup>a1,a5</sup></div> <div></div>					<div>BIO-Suppe von Erbsen<sub>g,i,l</sub></div> <div>und Bio-Dinkelbrötchen<sup>a1,a5</sup></div> <div></div>				
10.02.2026																
Dessert		Obst der Saison					Obst der Saison					Bio-Obst der Saison				
Mittwoch		<div>BIO-Vollkorn-Penne<sup>a1</sup></div> <div>mit Pestosauce<sub>g,h4</sub> und Parmesankäse<sub>g</sub> dazu Karottensalat aus BIO-Karotten</div> <div></div>					<div>Vorsuppe: Tomatencremesuppe<sub>g</sub></div> <div>BIO-Eierkuchen<sup>a1,a5,c,g,i,l</sup> mit BIO-Apfelmus<sup>3</sup> dazu Zucker-Zimt</div> <div></div>					<div>BIO-Gemüsegeschnetzeltes</div> <div>mit Paprika, Mais, Erbsen und BIO-Kartoffelpüree<sub>g</sub> dazu BIO-Blattsalat mit Gartenkräuter Dressing</div> <div></div>				
11.02.2026																
Dessert		BIO-Schokopudding <sub>g</sub>					BIO-Schokopudding <sub>g</sub>					BIO-Schokopudding <sub>g</sub>				
Donnerstag		<div>Rinderfrikadelle<sup>a1,c</sup></div> <div>in Bratensoße mit BIO-Balkangemüse und BIO-Schwäbische Eierknöpfe<sup>a1,c</sup></div> <div></div>					<div>Gemüsefrikadelle<sup>a1,c</sup></div> <div>mit BIO-Joghurt-Dip<sub>g</sub> mit BIO-Ratatouillegemüse und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln</div> <div></div>					<div>BIO-Polenta Käse Schnitte<sup>c,g</sup></div> <div>und BIO-Joghurt-Dip<sub>g</sub> auf BIO-Ratatouillegemüse</div> <div></div>				
12.02.2026																
Dessert		Obst der Saison					BIO-Obst der Saison					BIO-Obst der Saison				
Freitag		<div>Wildlachsfilet<sub>d</sub></div> <div>in Senfsauce<sub>g</sub> mit BIO-Vollkornreis<sup>a1</sup> und Gurkensalat mit Essig &amp; Öl<sub>j,l</sub> aus BIO-Gurken</div> <div></div>					<div>BIO-Vollkorn-Penne<sup>a1</sup></div> <div>Gemüse-Bolognese<sub>i</sub> aus BIO-Gemüse und BIO-Gurkensalat mit Dill und BIO-Joghurt<sub>g,j</sub></div> <div></div>					<div>BIO-Schmetterlingsnudeln<sup>a1</sup></div> <div>mit BIO-Spinat-Käse-Sauce<sub>g</sub> und BIO-Gurkensalat</div> <div></div>				
13.02.2026																
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.

#### 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/Phenylalanylquelle), 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 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 Sesamsamerzeugnisse | 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