

KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen

| MW | 8 | Menü 1 DGE -Menülinie | Menü 2 Vegetarisch | Menü 3 Die Aktionswoche (Pasta-Speiseplan) |
|------------|------------|---|---|---|
| Montag | 16.02.2026 | BIO-Gemüsemaultaschen a _{1,c,i} in der Gemüsebrühe i dazu Eisbergsalat mit French Dressing ^{1,3} c   | Kartoffel-Gemüse-Suppe g,i,l mit BIO-Dinkelbrötchen a _{1+a5}  | Nudeleintopf a ₁ mit buntem Gemüse dazu BIO-Dinkelbrötchen a ₁  |
| Dessert | | Obst der Saison | Obst der Saison | Obst der Saison |
| Dienstag | 17.02.2026 | Rindergulasch i,l mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffel und feiner BIO-Blumenkohl   | BIO-Gnocchi a ₁ mit fruchtiger Tomatensoße i,l und geriebenem Hartkäse ^{1,2} g dazu Eisbergsalat mit French Dressing ^{1,3} c  | Tortellini alla Panna a _{1,g} mit BIO-Erbsen, Schinken-Sahnesauce g  |
| Dessert | | Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika | Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika | Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika |
| Mittwoch | 18.02.2026 | Rote-Bete-Puffer a ₁ mit Schnittlauchsauce a _{1,g,i,l} und BIO-Couscous a ₁ dazu BIO-Gurkensalat mit Essig & Öl   | Chili sin Carne i,l mit BIO-(Kidneybohnen, Paprika, Gemüsemais, Linsen) mit Fladenbrot a _{1,a3,k} und Blattsalat mit Joghurt-Dressing ^{1,3,5} c,g,i,j,l  | Gebratene Mie-Nudeln a _{1,c} mit BIO-Sommergemüse dazu Süß Saure Sauce  |
| Dessert | | Schokopudding g | Schokopudding g | Schokopudding g |
| Donnerstag | 19.02.2026 | Weisfilet d in Dillsoße g und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln Kohlrabi-Rahmgemüse aus BIO-Kohlrabi g   | Gemüse-Knusperschnitzel a _{1,c,k} in Tomatensauce i mit BIO-Langkornreis dazu BIO-Blattspinat g  | BIO-Vollkorn-Pasta a ₁ mit Rinderbolognese, i und Gurkensalat mit Dill und Joghurt g,j  |
| Dessert | | Obst der Saison | Obst der Saison | Obst der Saison |
| Freitag | 20.02.2026 | Gemüse-Geschnetzeltes (BIO-Karotten BIO-Zucchini, Pastinaken) in Pilzsauce a _{1,g,i} mit BIO-Vollkorn-Penne a ₁   | Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe g American Pancakes a _{1,c,g} mit Vanillesauce aus BIO-Milch g  | "Penne Verdura" a _{1,g} mit BIO-Nudeln Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse dazu Rohkostsalat 'BIO-Karotten und Kohlrabi Sticks'  |
| Dessert | | BIO-Apfelmark | BIO-Apfelmark | BIO-Apfelmark |

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 geschwärt, 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 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 (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