































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				
MW	8	Menü 1 DGE -Menülinie			Menü 2 Vegetarisch			Menü 3 Die Aktionswoche (Pasta-Speiseplan)		
Montag	16.02.2026	<div></div> <div>BIO-Gemüsemaultaschen <sup>a1,c,i</sup> in der Gemüsebrühe <sub>i</sub> dazu Eisbergsalat mit French Dressing<sup>1,3</sup> <sub>c</sub></div> <div></div>			<div></div> <div>Kartoffel-Gemüse-Suppe <sub>g,i,l</sub> mit BIO-Dinkelbrötchen <sub>a1,a5</sub></div> <div></div>			<div></div> <div>Nudeleintopf <sub>a1</sub> mit buntem Gemüse dazu BIO-Dinkelbrötchen <sub>a1</sub></div> <div></div>		
Dessert		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
Dienstag	17.02.2026	<div></div> <div>Rindergulasch <sub>i,j</sub> mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffel und feiner BIO-Blumenkohl</div> <div></div>			<div></div> <div>BIO-Gnocchi <sub>a1</sub> mit fruchtiger Tomatensoße <sub>i,j</sub> und geriebenem Hartkäse<sup>1,2</sup> <sub>g</sub> dazu Eisbergsalat mit French Dressing<sup>1,3</sup> <sub>c</sub></div> <div></div>			<div></div> <div>Tortellini alla Panna <sub>a1,g</sub> mit BIO-Erbsen, Schinken-Sahnesauce <sub>g</sub></div> <div></div>		
Dessert		Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika			Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika			Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika		
Mittwoch	18.02.2026	<div></div> <div>Rote-Bete-Puffer <sub>a1</sub> mit Schnittlauchsauce <sub>a1,g,i,j</sub> und BIO-Couscous <sub>a1</sub> dazu BIO-Gurkensalat mit Essig &amp; Öl</div> <div></div>			<div></div> <div>Chili sin Carne <sub>i,j</sub> mit BIO-(Kidneybohnen, Paprika, Gemüsemais, Linsen) mit Fladenbrot <sub>a1,a3,k</sub> und Blattsalat mit Joghurt-Dressing<sup>1,3,5</sup> <sub>c,g,i,j,l</sub></div> <div></div>			<div></div> <div>Gebratene Mie-Nudeln <sub>a1,c</sub> mit BIO-Sommergemüse dazu Süß Saure Sauce</div> <div></div>		
Dessert		Schokopudding <sub>g</sub>			Schokopudding <sub>g</sub>			Schokopudding <sub>g</sub>		
Donnerstag	19.02.2026	<div></div> <div>Welsfilet <sub>d</sub> in Dillsoße <sub>g</sub> und Petersilienkartoffeln aus BIO-Kartoffeln Kohlrabi-Rahmgemüse aus BIO-Kohlrabi <sub>g</sub></div> <div></div>			<div></div> <div>Gemüse-Knusperschnitzel <sub>a1,c,k</sub> in Tomatensauce <sub>i</sub> mit BIO-Langkornreis dazu BIO-Blattspinat <sub>g</sub></div> <div></div>			<div></div> <div>BIO-Vollkorn-Pasta <sub>a1</sub> mit Rinderbolognese, <sub>i</sub> und Gurkensalat mit Dill und Joghurt <sub>g,j</sub></div> <div></div>		
Dessert		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
Freitag	20.02.2026	<div></div> <div>Gemüse-Geschnetzeltes (BIO-Karotten BIO-Zucchini, Pastinaken) in Pilzsauce <sub>a1,g,i</sub> mit BIO-Vollkorn-Penne <sub>a1</sub></div> <div></div>			<div></div> <div>Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe <sub>g</sub> American Pancakes <sub>a1,c,g</sub> mit Vanillesauce aus BIO-Milch <sub>g</sub></div> <div></div>			<div></div> <div>"Penne Verdura" <sub>a1,g</sub> mit BIO-Nudeln Nudelpfanne mit mediterranem Gemüse dazu Rohkostsalat 'BIO-Karotten und Kohlrabi Sticks'</div> <div></div>		
Dessert		BIO-Äpfelmark			BIO-Äpfelmark			BIO-Äpfelmark		

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/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 Krebstiererzeugnisse | 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



Menüs mit Rindfleisch

Menüs mit geflügel Fleisch

Menüs mit Fisch

Menüs mit Schwein



Vegetarisches Menü

Veganes Menü

geeignet für glutenfrei

geeignet für laktosefrei