

KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen

MW	9	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Süße-Speiseplan)
Montag	23.02.2026	MSC Frisches Schollenfilet ^d in Tomatensauce ⁱ mit BIO-Vollkornreis und BIO-Gurkensalat mit Dill und BIO-Joghurt ^{g,j,l} 	Pizza Margherita ^{a1,g} mit Tomaten und Mozzarella überbacken 	Vorsuppe: Brokkolicremesuppe ^{g,i} Milchreis ^g mit fruchtiger Soße 
Dessert		Vanillepudding ^g mit Roter Grütze ^g 	Vanillepudding mit Roter Grütze ^g	Vanillepudding mit Roter Grütze ^g
Dienstag	24.02.2026	Linseneintopf ⁱ mit BIO-Wurzelgemüse (BIO-Karotten, Sellerie und Lauch) dazu BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5} 	Buchstabensuppe mit Gemüse-Streifen (Karotten "gelbe u. orange", Zucchini, Pastinaken) in Gemüsebrühe ^{a1,i} dazu BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5} 	Süßkartoffel Eintopf ^g mit Kichererbsen und Kokosmilch dazu BIO-Dinkelbrötchen ^{a1,a5} 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Mittwoch	25.02.2026	Couscous-Pfanne ^{a1} aus BIO-Couscous (Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie) mit BIO-Falafelbällchen ^{a1} und Kräuterquark ^g 	Blumenkohl-Käse-Medaillon ^{a1,c,g} mit Currydip ^g und Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Karotten Salat aus BIO-Karotten 	Vorsuppe: Zucchinicremesuppe ^{g,i} Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Zimtzucker 
Dessert		Milchreis ^g	Milchreis ^g mit Zimt & Zucker	Milchreis ^g mit Zimt & Zucker
Donnerstag	26.02.2026	Hähnchenbrust in Kräuter-Soße ^{a1,g} mit BIO-Vollkornreis und Kaisergemüse 	Vegane Bällchen ^f in Kräuter-Soße ^{a1,g} mit BIO-Langkornreis und Brokkoligemüse 	Vorsuppe: Tomaten-Cremesuppe Reibekuchen ^{a1,a4,c} mit Apfelmus ³ 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Freitag	27.02.2026	Rührei ^{c,g,i} mit Spinat ^g und Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln 	Gnocchi ^{a1} mit fruchtiger Tomatensoße ^{j,l} und geriebenem Hartkäse ^{1,2,g} dazu Karottensalat aus BIO-Karotten 	Vorsuppe: Blumenkohlcremesuppe ^g Germknödel ^{2,a1} mit Kirschfüllung und Vanillesauce ^g 
Dessert		Rohkost aus BIO-Gurken & Mini Cherry Tomaten	Rohkost aus BIO-Gurken & Mini Cherry Tomaten	Rohkost aus BIO-Gurken & Mini Cherry Tomaten

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 (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 Süßlupinerzeugnisse | n Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse