














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	9	Menü 1 DGE -Menülinie			Menü 2 Vegetarisch			Menü 3 Die Aktionswoche (Süße-Speiseplan)		
Montag	23.02.2026	<div></div> <div>MSC Frisches Schollenfilet_d in Tomatensauce_i mit BIO-Vollkornreis und BIO-Gurkensalat mit Dill und BIO-Joghurt_{g,j,l}</div> <div></div>			<div></div> <div>Pizza Margherita_{a1,g} mit Tomaten und Mozzarella überbacken</div>			<div></div> <div>Vorsuppe: Brokkolicremesuppe_{g,i} Milchreis_g mit fruchtiger Soße</div>		
Dessert		Vanillepudding _g mit Roter Grütze _g			Vanillepudding mit Roter Grütze _g			Vanillepudding mit Roter Grütze _g		
Dienstag	24.02.2026	<div></div> <div>Linseneintopf_i mit BIO-Wurzelgemüse (BIO-Karotten, Sellerie und Lauch) dazu BIO-Dinkelbrötchen_{a1,a5}</div> <div></div>			<div></div> <div>Buchstabensuppe mit Gemüse-Streifen (Karotten "gelbe u. orange", Zucchini, Pastinaken) in Gemüsebrühe_{a1,i} dazu BIO-Dinkelbrötchen_{a1,a5}</div>			<div></div> <div>Süßkartoffel Eintopf_a mit Kichererbsen und Kokosmilch dazu BIO-Dinkelbrötchen_{a1,a5}</div>		
Dessert		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
Mittwoch	25.02.2026	<div></div> <div>Couscous-Pfanne_{a1} aus BIO-Couscous (Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie) mit BIO-Falafelbällchen_{a1} und Kräuterquark_g</div> <div></div>			<div></div> <div>Blumenkohl-Käse-Medaillon_{a1,c,g} mit Currydip_g und Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Karotten Salat aus BIO-Karotten</div>			<div></div> <div>Vorsuppe: Zucchini cremesuppe_{g,i} Kaiserschmarrn_{a1,c,g} mit Zimtucker</div>		
Dessert		Milchreis _g			Milchreis _g mit Zimt & Zucker			Milchreis _g mit Zimt & Zucker		
Donnerstag	26.02.2026	<div></div> <div>Hähnchenbrust in Kräuter-Soße_{a1,g} mit BIO-Vollkornreis und Kaisergemüse</div> <div></div>			<div></div> <div>Vegane Bällchen_f in Kräuter-Soße_{a1,g} mit BIO-Langkornreis und Brokkoligemüse</div>			<div></div> <div>Vorsuppe: Tomaten-Cremesuppe Reibekuchen_{a1,a4,c} mit Apfelmus³</div>		
Dessert		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
Freitag	27.02.2026	<div></div> <div>Rührei_{c,g,i} mit Spinat_g und Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln</div> <div></div>			<div></div> <div>Gnocchi_{a1} mit fruchtiger Tomatensoße_{i,j} und geriebenem Hartkäse^{1,2}_g dazu Karottensalat aus BIO-Karotten</div>			<div></div> <div>Vorsuppe: Blumenkohl cremesuppe_a Germknödel²_{a1} mit Kirschfüllung und Vanillesauce_g</div>		
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.

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



Menüs mit Rindfleisch

Menüs mit geflügelfleisch

Menüs mit Fisch

Menüs mit Schwein



Vegetarisches Menü

Veganes Menü

geeignet für glutenfrei

geeignet für laktosefrei