

KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen

MW	10	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Eintopf -Speiseplan)
Montag	02.03.2026	 Putenstreifen in Geflügelsoße mit BIO-Langkornreis und BIO-Erbsen 	Gemüse-Köttbullar c in Tomatensauce i mit Kartoffelpüree g aus BIO-Kartoffeln und Rote Bete Salat 	'Hühner-Eintopf' i,a mit Brokkoli, BIO-Karotten, Blumenkohl, BIO-Erbsen, und Hühnerfleisch dazu Mehrkornbrötchen a1,a2,a4,a4,k 
Dessert		Karamellpudding ¹ g	Karamellpudding ¹ g	Karamellpudding ¹ g
Dienstag	03.03.2026	 Indisches Dal mit BIO-Linsen und Kichererbsen, Raita und Kokos-BIO-Reis 	BIO-Spirelli Nudeln a1 mit Käsesoße a1,g dazu Tomatensalat 	"Klassischer Gemüseeintopf" Gemüse-Eintopf mit Kohlrabi, BIO-Möhren, Lauch, grünen Bohnen BIO-Erbsen und BIO-Kartoffeln dazu Kaiserbrötchen a1,a3 
hot dog		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Mittwoch	04.03.2026	 Sylter Heringstopf d,g mit Apfel-Joghurt-Dip g und Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Blattsalat mit Balsamicodressing 	Vegane-Vischstäbchen a1 mit Joghurt-Dip g aus BIO-Joghurt und Bratkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu BIO-Gurkensalat mit Essig und Öl j 	'Schnibbelbohnen-Eintopf' Schnibbelbohnen mit Rinderhackfleisch und Suppengemüse aus BIO-Möhren, Sellerie, Lauch und BIO-Kartoffelwürfeln i dazu BIO-Dinkel-Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k 
Dessert		Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika	Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika	Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika
Donnerstag	05.03.2026	 Gemüsereis i aus BIO-Reis mit (BIO-Karotten, Zucchini, Pastinaken] Sour Cream g 	Vorsuppe: Brokkolicremesuppe g,i Kaiserschmarrn a1,c,g mit Zimtzucker 	"Italienische Gemüsesuppe" mit BIO-Hörnchen nudeln a1,i dazu BIO-Laugenbrötchen a1,a3 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Freitag	06.03.2026	 Chili sin Carne i,i (Kidneybohnen, Paprika, BIO-Gemüsemais, BIO-Linsen) mit BIO-Vollkornreis und Sour Cream g 	Gemüsebrühe mit Flädle a1,c,g und BIO-Baguettebrötchen a1 	"Graupeneintopf" a1 Graupen mit Möhren, Knollensellerie, Lauch, Graupen und BIO-Dinkelbrötchen a1,a5 
Dessert		Obst der Saison	Obst der Saison	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.



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 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 Kreberzeugnisse | c Eier und Eiererzeugnisse | d Fisch und Fischerezeugnisse | 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