





































<div>Kreativ Catering &amp; Events GmbH</div> <div>Lise-Meitner-Straße 4   65799 Kelkheim</div> <div>Tel. 06195-975390   Fax 06195-9753910</div> <div>info@kreativ-catering.de   www.kreativ-catering.de</div>			<div>KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen</div>			<div>KREATIV</div> <div>catering &amp; events</div>				
MW	10	Menü 1 DGE -Menülinie			Menü 2 Vegetarisch			Menü 3 Die Aktionswoche (Eintopf -Speiseplan)		
Montag	02.03.2026	<div></div> <div>Putenstreifen in Geflügelsoße<sub>i</sub> mit BIO-Langkornreis und BIO-Erbsen</div> <div></div>	<div></div>	<div></div> <div>Gemüse-Köttbullar<sub>c</sub> in Tomatensauce<sub>i</sub> mit Kartoffelpüree<sub>g</sub> aus BIO-Kartoffeln und Rote Bete Salat</div>	<div></div>	<div></div> <div><b>"Hühner-Eintopf"</b><sub>i,q</sub> mit Brokkoli, BIO-Karotten, Blumenkohl, BIO-Erbsen, und Hühnerfleisch dazu Mehrkornbrötchen<sub>a1,a2,a4,a4,k</sub></div> <div></div>				
Dessert		Karamellpudding <sup>1</sup> <sub>g</sub>			Karamellpudding <sup>1</sup> <sub>g</sub>			Karamellpudding <sup>1</sup> <sub>g</sub>		
Dienstag	03.03.2026	<div></div> <div>Indisches Dal mit BIO-Linsen und Kichererbsen, Raita und Kokos-BIO-Reis</div> <div></div>	<div></div>	<div></div> <div>BIO-Spirelli Nudeln<sub>a1</sub> mit Käsesoße<sub>a1,g</sub> dazu Tomatensalat</div>	<div></div>	<div></div> <div><b>"Klassischer Gemüseintopf"</b> Gemüse-Eintopf mit Kohlrabi, BIO-Möhren, Lauch, grünen Bohnen BIO-Erbsen und BIO-Kartoffeln dazu Kaiserbrötchen<sub>a1,a3</sub></div> <div></div>				
hot dog		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
Mittwoch	04.03.2026	<div></div> <div>Sylter Heringstopf<sub>d,g</sub> mit Apfel-Joghurt-Dip<sub>g</sub> und Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Blattsalat mit Balsamicodressing</div> <div></div>	<div></div>	<div></div> <div>Vegane-Vischstäbchen<sub>a1</sub> mit Joghurt-Dip<sub>g</sub> aus BIO-Joghurt und Bratkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu BIO-Gurkensalat mit Essig und Öl<sub>j</sub></div>	<div></div>	<div></div> <div><b>"Schnibbelbohnen-Eintopf"</b> Schnibbelbohnen mit Rinderhackfleisch und Suppengemüse aus BIO-Möhren, Sellerie, Lauch und BIO-Kartoffelwürfeln<sub>i</sub> dazu BIO-Dinkel-Vollkornbrötchen<sub>a1,a3,a4,a5,k</sub></div> <div></div>				
Dessert		Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika			Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika			Rohkost aus BIO-Karotte & Parpika		
Donnerstag	05.03.2026	<div></div> <div>Gemüsereis<sub>i</sub> aus BIO-Reis mit (BIO-Karotten, Zucchini, Pastinaken) Sour Cream<sub>g</sub></div> <div></div>	<div></div>	<div></div> <div>Vorsuppe: Brokkolicremesuppe<sub>g,i</sub> Kaiserschmarrn<sub>a1,c,g</sub> mit Zimtucker</div>	<div></div>	<div></div> <div><b>"Italienische Gemüsesuppe"</b> mit BIO-Hörnchennudeln<sub>a1,i</sub> dazu BIO-Laugenbrötchen<sub>a1,a3</sub></div> <div></div>				
Dessert		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
Freitag	06.03.2026	<div></div> <div>Chili sin Carne<sub>i,l</sub> (Kidneybohnen, Paprika, BIO-Gemüsemais, BIO-Linsen) mit BIO-Vollkornreis und Sour Cream<sub>g</sub></div> <div></div>	<div></div>	<div></div> <div>Gemüsebrühe mit Flädle<sub>a1,c,g</sub> und BIO-Baguettebrötchen<sub>a1</sub></div>	<div></div>	<div></div> <div><b>"Graupeneintopf"</b><sub>a1</sub> Graupen mit Möhren, Knollensellerie, Lauch, Graupen und BIO-Dinkelbrötchen<sub>a1,a5</sub></div> <div></div>				
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.

#### Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel, 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 Krebstiererzeugnisse | 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 (Kaschnuss), h5 (Pecannuss), h6 (Paranuss), h7 (Pistazie), h8 (Macadamianuss)] sowie daraus hergestellte Erzeugnisse | i Sellerie und Sellerieerzeugnisse | j Senf und Senferzeugnisse | k Sesamsamen und Sesamamerzeugnisse | 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