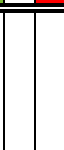


Kreativ Catering & Events GmbH Lise-Meitner-Straße 4 65799 Kelkheim Tel. 06195-975390 Fax 06195-9753910 info@kreativ-catering.de www.kreativ-catering.de			KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen			KREATIV catering & events				
MW	11	Menü 1 DGE -Menülinie			Menü 2 Vegetarisch			Menü 3 Die Aktionswoche (Vegane-Speiseplan)		
Montag	09.03.2026	 BIO-Vollkorn-Penne ^{a1} mit BIO-Linsenbolognese ^g und Parmesankäse ^g dazu Rohkost aus BIO-Karotten 		Gemüse-Köttbullar ^c in Tomatensauce ⁱ mit BIO-Langkornteig und Brokkoligemüse 		"Quinoa-Mix Cranberry" Quinoa-Mischung mit gegartem Couscous, Brokkoli ^{a1} 				
Dessert		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
Dienstag	10.03.2026	 MSC Pazifisches Kabeljau-Loi ^d auf Remoulade Sauce ^g mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln ^g dazu BIO-Gurkensalat mit Essig & Öl ^j 		Vorsuppe: Kartoffelcremesuppe ^{g,i} Kaiserschmarrn ^{a1,c,g} mit Apfelmus ³ 		Vegane Vischstäbchen ^{a1} mit Joghurt-Soja-Dip ^f und Kartoffel Wedges und Blattspinat 				
Dessert		BIO-Naturjoghurt ^g mit Banane			BIO-Naturjoghurt ^g mit Banane			BIO-Naturjoghurt ^g mit Banane		
Mittwoch	11.03.2026	 Gemüseeinopf mit BIO-(Karotten, Lauch, Sellerie & Erbsen) und Grießklößchen ^{a1,c,g} dazu BIO-Farmerbrötchen ^{a1,a2,a3,k} 		Kartoffel-Gemüse-Suppe ^{g,i,l} mit Kartoffel,Sellerie und Lauch dazu BIO-Laugenbrötchen ^{a1,a3} 		Weißer Bohneneintopf mit BIO-Karotten, Sellerie, Paprika dazu BIO-Laugenbrötchen ^{a1,a3} 				
Dessert		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
Donnerstag	12.03.2026	 Hamburger aus Rindfleisch im Hamburger Brötchen ^{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup ⁱ dazu Kartoffelecken aus BIO-Kartoffeln 		Hamburger mit Gemüse-Patty in Hamburger Brötchen ^{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup ⁱ dazu Kartoffelecken aus BIO-Kartoffeln 		Hamburger mit Veganem Burger im Hamburger Brötchen ^{a1,k} mit Salat, BIO-Gurken, Tomaten und Ketchup ⁱ dazu Kartoffelecken aus BIO-Kartoffeln 				
		BIO-Naturjoghurt mit Granatapfel ^g			BIO-Naturjoghurt mit Granatapfel ^g			BIO-Naturjoghurt mit Granatapfel ^g		
Freitag	13.03.2026	 Valess-Käseschnitzel ^{a1,a4,c,g} auf Remouladensauce ¹ ^{g,j} mit Kartoffelsalat aus BIO-Kartoffeln dazu BIO-Knabbergurken 		Käse-Spätzle ^{a1,c,g} mit Gouda überbacken und Kräutersauce ^g dazu BIO-Knabbergurken 		Trivelli-Nudeln ^{a1} mit Tomatensauce ^{i,j} und Gurkenscheiben aus BIO-Gurken 				
Dessert		Obstsalat mit Äpfeln, Trauben & Birnen			Obstsalat mit Äpfeln, Trauben & Birnen			Obstsalat mit Äpfeln, Trauben & Birnen		

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 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 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 Weichtiererzeugnisse



Menüs mit Rindfleisch

Menüs mit geflügel Fleisch

Menüs mit Fisch

Menüs mit Schwein



Vegetarisches Menü

Veganes Menü

geeignet für glutenfrei

geeignet für laktosefrei