

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					
KW	33	Menü 1			Menü 2			Menü 3			
		DGE -Menülinie			Vegetarisch			Die Aktionswoche (Süße-Speiseplan)			
Montag											
10.08.2026		MSC Frisches Schollenfilet _d in Tomatensauce _i mit BIO-Vollkornreis und BIO-Gurkensalat mit Dill und BIO-Joghurt _{g,j,l} 					Blumenkohl-Käse-Medaillon _{a1,c,g} mit Curry-Dip _g und Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Karottensalat aus BIO-Karotten 			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											
11.08.2026		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 _a mit Kichererbsen und Kokosmilch dazu BIO-Dinkelbrötchen _{a1,a5} 	
Dessert		Obst der Saison					Obst der Saison			Obst der Saison	
Mittwoch											
12.08.2026		Couscous-Pfanne _{a1} aus BIO-Couscous (Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie) mit BIO-Falafelbällchen _{a1} und Kräuterquark _g 					Pizza Margherita _{a1,g} mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu bunte Blattsalate mit Essig-Öl Dressing 			Vorsuppe: Zucchini cremesuppe _{g,i} Kaiserschmarrn _{a1,c,g} mit Zimtucker 	
Dessert		Milchreis _g					Milchreis _g mit Zimt & Zucker			Milchreis _g mit Zimt & Zucker	
Donnerstag											
13.08.2026		Hähnchenbrust in Kräutersauce _{a1,g} mit BIO-Vollkornreis und Kaisergemüse 					Vegane Bällchen _f in Kräutersauce _{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											
14.08.2026		Rührei _{c,g,i} mit Spinat _g und Salzkartoffeln aus BIO-Kartoffeln 					Gnocchi _{a1} mit fruchtiger Tomatensoße _{i,l} und geriebenem Hartkäse ^{1,2} _g dazu Karottensalat aus BIO-Karotten 			Vorsuppe: Blumenkohl cremesuppe _a 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.

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/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 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 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 Weichtierzeugnisse



Menüs mit Rindfleisch

Menüs mit Geflügelfleisch

Menüs mit Fisch

Menüs mit Schwein



Vegetarisches Menü

Veganes Menü

geeignet für glutenfrei

geeignet für laktosefrei