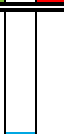


Kreativ Catering & Events GmbH Lise-Meitner-Straße 4 65799 Kelkheim Tel. 06195-975390 Fax 06195-9753910 info@kreativ-catering.de www.kreativ-catering.de			KREATIV Speiseplan - Kindergärten und Schulen			KREATIV catering & events				
KW	35	Menü 1 DGE -Menülinie			Menü 2 Vegetarisch			Menü 3 Die Aktionswoche (Vegane-Speiseplan)		
Montag	24.08.2026	 BIO-Vollkorn-Penne ^{a1} mit BIO-Linsenbolognese ^g und Parmesankäse ^g dazu Rohkost aus BIO-Karotten 		Vegane Currywurst ¹¹ ^f in Curryketchup-sauce ⁱ mit Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln ^g 		"Quinoa-Mix Cranberry" Quinoa-Mischung mit gegartem Couscous, Brokkoli ^{a1} 				
Dessert		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
Dienstag	25.08.2026	 MSC Pazifisches Kabeljau-Loi ^d auf Zitronen Sauce ^g mit BIO-Vollkorn-Reis dazu BIO-Gurkensalat mit Essig & Öl ^j 		Veggie Schnitte paniert ^{a1,f} mit Dillsauce ^g mit Zucchini-scheiben - Mix ^g und BIO-Vollkorn Spiralen ^{a1} 		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	26.08.2026	 Gemüseintopf mit BIO-(Karotten, Lauch, Selleriee & Erbsen) und Grießklößchen ^{a1,c,g} dazu BIO-Farmerbrötchen ^{a1,a2,a3,k} 		Cremigen Kartoffelsuppe ^{g,i,l} aus BIO-Kartoffeln mit Feldsalat mit einer leichten Essig-Öl-Vinaigrette dazu BIO-Laugenbrötchen ^{a1,a3} 		Weißer Bohneneintopf mit BIO-Karotten, Selleriee, Paprika dazu BIO-Laugenbrötchen ^{a1,a3} 				
Dessert		Obst der Saison			Obst der Saison			Obst der Saison		
Donnerstag	27.08.2026	 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 ^g mit Granatapfel			BIO-Naturjoghurt ^g mit Granatapfel			BIO-Naturjoghurt ^g mit Granatapfel		
Freitag	28.08.2026	 Valess-Käseschnitzel ^{a1,a4,c,g} auf Remouladensauce ¹ ^{g,j} mit BIO-Spätzle ^{a1,c} dazu BIO-Knabbergurken 		Spinat-Käse-Knödel ^{a1,g} mit Tomatensauce ⁱ und BIO-Karottensticks 		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/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 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 Selleriee und Sellerieeerzeugnisse | 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



Menüs mit Rindfleisch

Menüs mit Geflügelfleisch

Menüs mit Fisch

Menüs mit Schwein



Vegetarisches Menü

Veganes Menü

geeignet für glutenfrei

geeignet für laktosefrei