

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	43	Menü 1			Menü 2			Menü 3					
		DGE -Menülinie			Vegetarisch			Die Aktionswoche (BIO-Speiseplan)					
Montag													
19.10.2026		BIO-"Kartoffel-Gemüse-Puffer" ^{a4,c} Karotten, Pastinaken, Erbsen, Mais und Romanesco mit Kräuterdip aus BIO-Joghurt _g dazu Rote Bete Salat 								BIO-Eierknöpfe ^{a1,c} mit BIO-Käsesoße _g und BIO-Karottensalat 			
Dessert		BIO-Joghurt _g mit BIO-Beerenmischung							BIO-Joghurt _g mit BIO-Beerenmischung				
Dienstag													
20.10.2026		Erbseneintopf mit Wurzelgemüse _{g,i,l} aus BIO-Erbsen und BIO-Vollkornbrötchen ^{a1,a3,a4,a5,k} 								BIO-Suppe von Erbsen _{g,i,l} und Bio-Dinkelbrötchen _{a1,a5} 			
Dessert		Obst der Saison							Bio-Obst der Saison				
Mittwoch													
21.10.2026		BIO-Vollkorn-Penne ^{a1} mit Pestosauce _{g,h4} und Parmesankäse _g dazu Karottensalat aus BIO-Karotten 								BIO-Gemüsegeschnetzeltes mit Paprika, Mais, Erbsen und BIO-Kartoffelpüree _g dazu BIO-Blattsalat mit Gartenkräuter Dressing 			
Dessert		Obst der Saison							Bio-Obst der Saison				
Donnerstag													
22.10.2026		Rinderfrikadelle ^{a1,c} in Bratensoße mit BIO-Balkangemüse und BIO-Schwäbische Eierknöpfe ^{a1,c} 								BIO-Polenta Käse Schnitte ^{c,g} und BIO-Joghurt-Dip _g auf BIO-Ratatouillegemüse 			
Dessert		BIO-Schokopudding _g							BIO-Schokopudding _g				
Freitag													
23.10.2026		Wildlachsfilet _d in Senfsauce _g mit BIO-Vollkornreis ^{a1} und Gurkensalat mit Essig & Öl _{j,l} aus BIO-Gurken 								BIO-Schmetterlingsnudeln ^{a1} mit BIO-Spinat-Käse-Sauce _g und BIO-Gurkensalat 			
Dessert		Obst der Saison							BIO-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 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 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 Sesamsamerzeugnisse | 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