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 45	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Süße-Speiseplan)
Montag 02.11.2026	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 03.11.2026	Linseneintopf $_{i}$ mit BIO-Wurzelgemüse (BIO-Karotten, Selleriee 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** $_{g}$ mit Kichererbsen und Kokosmilch dazu BIO-Dinkelbrötchen $_{a1,a5}$
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Mittwoch 04.11.2026	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: Zucchinicremesuppe** $_{g,i}$ Kaiserschmarrn $_{a1,c,g}$ mit Zimtzucker
Dessert	Milchreis $_{g}$	Milchreis $_{g}$ mit Zimt & Zucker	Milchreis $_{g}$ mit Zimt & Zucker
Donnerstag 05.11.2026	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 06.11.2026	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: Blumenkohlcremesuppe** $_{g}$ 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.

Menüs mit Rindfleisch
Menüs mit Geflügelfleisch
Menüs mit Fisch
Menüs mit Schwein

Vegetarisches Menü
Veganes Menü
geeignet für glutenfrei
geeignet für laktosefrei

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/Phenylalinquelle), 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 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