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 46	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Eintopf -Speiseplan)
Montag 09.11.2026	BIO-Linsen mit Kichererbsen, und Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt und Kokos-BIO-Reis	BIO-Spirelli Nudeln a1 mit Käsesoße a1,g dazu Tomatensalat	"Klassischer Gemüseeintopf" Gemüse-Eintopf mit Kohlrabi, BIO-Möhren, Lauch, grünen Bohnen BIO-Erbsen und BIO-Kartoffeln dazu Kaiserbrötchen a1,a3
	Karamellpudding g	Karamellpudding g	Karamellpudding g
Dienstag 10.11.2026	Putenstreifen in Geflügelsauce mit BIO-Langkornreis und BIO-Erbsen	Gemüse-Köttbullar c in Tomatensauce i mit Kartoffelpüree g aus BIO-Kartoffeln und Rote Bete Salat	'Hühner-Eintopf' i,q mit Brokkoli, BIO-Karotten, Blumenkohl, BIO-Erbsen, und Hühnerfleisch dazu Mehrkornbrötchen a1,a2,a4,a4,k
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Mittwoch 11.11.2026	Sylter Heringstopf d,g mit Apfel-Joghurt-Dip g und Pellkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu Blattsalat mit Balsamicodressing	Vegane-Vischstäbchen a1 mit Joghurt-Dip g aus BIO-Joghurt und Bratkartoffeln aus BIO-Kartoffeln dazu BIO-Gurkensalat mit Essig und Öl j	'Schnibbelbohnen-Eintopf' Schnibbelbohnen mit Rinderhackfleisch und Suppengemüse aus BIO-Möhren, Selleriee, Lauch und BIO-Kartoffelwürfeln i dazu BIO-Dinkel-Vollkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k
Dessert	Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika	Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika	Rohkost aus BIO-Karotte & Paprika
Donnerstag 12.11.2026	Gemüsereis i aus BIO-Reis mit (BIO-Karotten, Zucchini, Pastinaken) Kräuterquark g	Vorsuppe: Brokkolicremesuppe g,i Kaiserschmarrn a1,c,g mit Zimtzucker	"Italienische Gemüsesuppe" mit BIO-Hörnchennudeln a1,i dazu BIO-Laugenbrötchen a1,a3
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison
Freitag 13.11.2026	Chili sin Carne i,l (Kidneybohnen, Paprika, BIO-Gemüsemais, BIO-Linsen) mit BIO-Vollkornreis und Sour Cream g	Gemüsebrühe mit Flädle a1,c,g und BIO-Baguettebrötchen a1	"Graupeneintopf" a1 Graupen mit Möhren, KnollenSelleriee, Lauch, Graupen und BIO-Dinkelbrötchen a1,a5
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	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.

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