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 47	Menü 1 DGE -Menülinie	Menü 2 Vegetarisch	Menü 3 Die Aktionswoche (Vegane-Speiseplan)
Montag 16.11.2026	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 17.11.2026	MSC Pazifisches Kabeljau-Loin $_{d}$ auf Zitronen Sauce $_{g}$ mit BIO-Vollkorn-Reis dazu BIO-Gurkensalat mit Essig & Öl $_{j}$	Veggie Schnitte paniert $_{a1,f}$ mit Dillsauce $_{g}$ mit Zucchinischeiben - 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 18.11.2026	Gemüseeintopf 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 19.11.2026	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 20.11.2026	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** $_{a1}$ mitTomatensauce $_{i,l}$ 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.

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