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 - Schule - Rhein Selz

KREATIV catering & events

KW 47	Dein Speiseplan Vom 16. November bis 20. November 2026	
Montag 16.11.2026	**Vollkorn Penne** a1 mit Linsenbolognese g und gerieben Hartkäse[1,2] g dazu Karottensalat KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	
Dessert	Birne	
Dienstag 17.11.2026	**MSC Kibbeling Paniert** a1,c,d,g "Seelachsfiletstücke im Backteig" auf Remouladensauce[1] g,j mit BIO-Langkornreis dazu Kaisergemüse KH(43 g), EW (14 g) Fett (13 g) und Kcal (345)	**Falafelbällchen** a1 auf Remouladensauce[1] g,j mit BIO-Langkornreis dazu Kaisergemüse KH(43 g), EW (14 g) Fett (13 g) und Kcal (345)
Dessert	Vanillepudding g	
Mittwoch 18.11.2026	**Graupeneintopf** a1,a3 mit BIO-Julienne-Gemüse dazu Mehrkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k mit Gurkensalat mit Joghur und Kräutern g KH(76 g), EW (20 g) Fett (11 g) und Kcal (483)	
Dessert	Donuts	
Donnerstag 19.11.2026	**Hühnerfrikassee** g,i mit Erbsen, Möhren und Champignon dazu BIO-Langkorreis KH(36 g), EW (22 g) Fett (22 g) und Kcal (430)	**Cremiges veganes Seitan-Frikassee** f mit BIO-Erbsen, Möhren und Champignon dazu BIO-Langkornreis KH(36 g), EW (20 g) Fett (22 g) und Kcal (422)
	Apfel	
Freitag 20.11.2026	**Hähnchen-Nuggets**[5] a1,i in Geflügelsauce mit Kartoffelpüree g und Brokkoligemüse KH(27 g), EW (22 g) Fett (12 g) und Kcal (304)	**Gemüse-Nuggets** a1,a3,g in Tomatensauce i mit Kartoffelpüree g und Brokkoligemüse KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)
	BIO-Joghurt g mit Beeren	

Änderungen bleiben vorbehalten *" Guten Appetit ! "*

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** Sellerie und Sellerieerzeugnisse | **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

Hinweis

Aufgrund des Produktionsprozesses können wir nicht ausschließen, dass in unseren Speisen Spuren von allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen enthalten sein können.

Die Menüs 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.

Zertifiziert und kontrolliert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: DE-HE-007-17047-B

Vegetarisches Menü

Veganes Menü

Menüs mit Rindfleisch

Menüs mit Geflügelfleisch

Menüs mit Fisch

Menüs mit Schwein