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 48	Dein Speiseplan Vom 23. November bis 27. November 2026	
Montag 23.11.2026	**Semmelknödel** a1,c,g in Rahmsauce g dazu Gurkensticks mit Joghurt-Dip g KH (46 g), EW (16 g) Fett (22g) und Kcal (443)	
Dessert	Vanillepudding g mit Roter Grütze	
Dienstag 24.11.2026	**Putengulasch** i mit Rösti-Ecken und Brokkoligemüse KH(36 g), EW (18 g) Fett (16 g) und Kcal (360)	**Veggie Streifen** f in Tomatensauce i mit Rösti-Ecken und Brokkoligemüse KH(54 g), EW (25 g) Fett (10 g) und Kcal (406)
Dessert	Birne	
Mittwoch 25.11.2026	**Chili sin Carne** i,l (Kidneybohnen, Paprika, Gemüsemais, Linsen) mit BIO-Langkornreis Sour Cream g KH(51 g), EW (7 g) Fett (5 g) und Kcal (277)	
Dessert	Clementine	
Donnerstag 26.11.2026	**MSC Fisch-Nuggets aus Seelachsfilet** a1,d mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt g und Vollkorn Spiralen a1 dazu Karottengemüse KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)	**Gemüse-Nuggets** mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt und Vollkorn Spiralen a1 dazu Karottengemüse
Dessert	Apfel	
Freitag 27.11.2026	**Bulgur** a1 mit Kräuter-Sauce a1,g und Falafel Bällchen dazu Gurkensalat mit Joghurt und Dill g KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)	
Dessert	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 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 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