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 49	**Dein Speiseplan** **Vom 30. November bis 04. Dezember 2026**	
Montag 30.11.2026	**MSC Backfisch "Alaska-Seelachsfilet"** a1,d mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt g und BIO-Vollkornudeln a1 dazu Rahmspinat g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)	**Veggie Schnitte paniert** a1 mit Joghurt-Dip aus BIO-Joghurt g und BIO-Vollkornudeln a1 dazu Rahmspinat g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)
Dessert	Birne	
Dienstag 01.12.2026	**BIO-Kartoffelpuffer** a1,c mit Apfelpüree aus BIO Äpfeln und Rote Bete Salat KH(50 g), EW (7 g) Fett (13 g) und Kcal (353)	
Dessert	Schokopudding g	
Mittwoch 02.12.2026	**Quinoa-Kürbis Frikadelle** a1 auf Tomatensauce i mit Karottengemüse und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln g KH(55 g), EW (17 g) Fett (13 g) und Kcal (405)	
Dessert	Banane	
Donnerstag 03.12.2026	**Linseneintopf** i mit BIO-Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie und Lauch) dazu Mehrkornbrötchen a1,a3,a4,a5,k KH(53 g), EW (20 g) Fett (5 g) und Kcal (337)	
	Milchreis mit Zimtzucker g	
Freitag 04.12.2026	**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,g,i mit Erbsen, Möhren und Champignon dazu BIO-Langkornreis KH(36 g), EW (20 g) Fett (22 g) und Kcal (422)
	Apfel	

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