Kreativ Catering & Events GmbH
Lise-Meitner-Straße 4 | 65799 Kelkheim
Tel. 06195-975390 | Γαχ 06195-9753910
info@kreativ-catering.de | www.kreativ-catering.de

KREATIV Speiseplan - Schule - Rhein Selz



KW 47	Dein Speiseplan Vom 17. ONovember bis 21. November 2025
Montag 17.11.2025	Pizza Margherita a1, g mit Tomaten und Mozzarella überbacken dazu Knabbergemüse Sticks Paprika & Gurken KH(118 g), EW (22 g) Fett (16g) und Kcal (704)
Dessert	Banane
Dienstag 18.11.2025	BIO-Vollkorn Spiralen at mit gemischter Bolognese Sauce i vom Schwein und Rind mit Gemüsebolognese at,f,i und gerieben Hartkäse 1.2 g which is the second second with the second
Dessert	Mandarine
Mittwoch 19.11.2025 Dessert	Buchstabensuppe mit Kaisergemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) in Gemüsebrühe a1,c,i und Mehrkornbrötchen a1 KH(52 g), EW (14 g) Fett (8 g) und Kcal (336) Quarkbärchen mit Vanille sauce a1,c,g
Donnerstag 20.11.2025	Conscous-Pfanne a1,i (Paprika, Frühlingszwiebeln,Petersilie) mit Falafelbällchen a1 und Kräuterquark g KH(39 g), EW (18 g) Fett (17 g) und Kcal (381)
	Milchreis _g mit Zimtzucker
Freitag 21.11.2025	MSC Backfisch "Alaska-Seelachsfilet" a1,d in Zitronensauce a1,g mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338) Weggie Schnitte paniert a1,f in Zitronensauce a1,g mit Kaisergemüse und Kartoffelpüree aus BIO-Kartoffeln g KH(35g), EW (23 g) Fett (12 g) und Kcal (338)
	Vanillepudding _g
	Cutan Amostit

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 Erdnüsse und Erdnüsse getragenisse | f Soja und Sojaerzeugnisse | g Milch und Milcherzeugnisse (einschl. Laktose) | h Schalenfrüchte [d.h. h1 (Mandel), h2 (Haselnuss), h3 (Walnuss), h3 (Walnuss), h4 (Fizeugnisse | i 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

<u>Hinweis</u>

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 zertiffziert



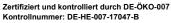
Vegetarisches Menü



Veganes Menü









Menüs mit Geflügelfleisch

Menüs mit Rindfleisch



Menüs mit Fisch



Menüs mit Schwein

