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 46	**Dein Speiseplan** **Vom 09. November bis 13. November 2026**	
Montag 09.11.2026	**Hähnchenbrustgeschnetzeltes** in Geflügelsoße mit Bulgur a1,i und Kaisergemüse KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409)	**Veggie Streifen** f in Tomatensauce i mit Bulgur a1,i und Kaisergemüse KH(53 g), EW (29 g) Fett (9 g) und Kcal (409)
Dessert	Apfel	
Dienstag 10.11.2026	**BIO-Spirelli Nudeln** a1 mit Käsesauce g und Eisbergsalat mit Joghurt Dressing aus BIO-Joghurt g KH (52 g), EW (15 g) Fett (12 g) und Kcal (376)	
Dessert	Fruchtjoghurt Pfirsich-Maracuja g	
Mittwoch 11.11.2026	**MSC Lachsfilet Natur** a1,d auf Senf Sauce g,j mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl j KH(23g), EW (18 g) Fett (53 g) und Kcal (645)	**Gemüseschnitzel** a1 auf Senf Sauce g,j mit Petersilienkartoffel aus BIO-Kartoffeln und Gurkensalat mit Essig und Öl j KH(34g), EW (9 g) Fett (55 g) und Kcal (676)
Dessert	Banane	
Donnerstag 12.11.2026	**Gemüse-Köttbullar** c auf Tomatensauce i mit Kartoffelpüree g dazu Karottensalat KH (52 g), EW (15 g) Fett (12 g) und Kcal (376)	
	Schokopudding g	
Freitag 13.11.2026	**Gemüsebrühe** mit Flädle a1,c,g und Mehrkornbrötchen a1,a2,a3,a4,a5,k dazu Kohlrabi Sticks mit Joghurt-Dressing g KH(36 g), EW (12 g) Fett (10 g) und Kcal (283)	
	Mandarine	

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