



Dein Speiseplan

Vom 25. – 29. September 2023

Montag

Gnocchi mit Paprika-BIO-Zucchini-Ragout
mit geriebenem Hartkäse A1/G/L

Schokoladenpudding G/11a,d

Dienstag

Allgäuer Käsespätzle mit Kopfsalatherzen
und Joghurtdressing A1/F/G/L

BIO-Joghurt mit Kirschen G

Mittwoch

Fischstäbchen mit BIO-Petersilienkartoffeln
und Kohlrabirahmgemüse aus BIO-Kohlrabi A1/F/G/H/L

Vegetarische Alternative:

Dinkelpfannkuchen mit Paprika-Frischkäsefüllung A5/F/G/K/L

Pflaume

Donnerstag

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott aus BIO-Äpfeln A1/F

Bunte Gemüsesticks

Freitag

Cevapcici mit Paprikasauce, BIO Reis und mediterranem Gemüse
aus BIO-Tomate, -Zucchini, -Aubergine und -Paprika F/K/L

Vegetarische Alternative:

Gemüselasagne mit Tomatensauce und Karottensalat A1/F/G/K/L

Salat aus Äpfeln und Birnen

Allergene und Zusatzstoffe / Allergens and Food Additives

A = Glutenhaltiges Getreide, Weizen(1), Roggen(2), Gerste(3), Hafer(4)
B = Sojabohnen **C** = Erdnüsse **D** = Sesamsamen **E** = Schalenfrüchte,
Mandeln(1), Haselnüsse(2), Walnüsse(3), Kaschunüsse(4), Pecannüsse(5), Paranüsse(6),
Pistazien(7), Macadamianüsse(8) **F** = Eier **G** = Milch & -produkte (inkl. Laktose)
H = Fisch **I** = Krebstiere **J** = Senf **K** = Sellerie **L** = Schwefeldioxid, Sulphite
M = Lupinen **N** = Weichtiere

1 = Farbstoff **2** = Konservierungsstoff **3** = gepökelt **4** = Nitrat

5 = Antioxidationsstoff **6** = Geschmacksverstärker **7** = geschwefelt

8 = geschwärzt **9** = gewachst **10** = Phosphat

11 = Süßungsmittel, Saccharin(a), Cyclamat(b), Aspartam/Phenylalinquelle(c),
Acesulfam(d) **12** = gentechnisch verändert

KREATIV
catering & events

Kreativ Catering & Events GmbH,
Lise-Meitner-Straße 4, 65779 Kelkheim,
Tel. 06195 97539-0, info@kreativ-catering.de



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