



# Culinaria Catering

## Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

15.04.2024

bis

19.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Spaghetti(A) mit Rinderbolognese	Kabeljaufilet in Maispanade(J,B,I) mit Dillsauce(I), Reis	Putengulasch mit Champignons und Paprika dazu Salzkartoffeln	Hähnchenkeule mit Erbsen in Rahm und Vollkornreis	
Menü 2 vegetarisch	Spaghetti(A) mit Gemüsebolognese (B)	Gemüseschnitzel (A,B,I) mit Dillsauce(I), Reis	Vegetarisches Gulasch mit Champignons und Paprika dazu Salzkartoffeln	Gemüse-Knusperstick (A,B,D) mit Erbsen in Rahm und Vollkornreis	Kartoffelpuffer (3 Stück) (A,E)
Salat	Eisbergsalat	Gurkensalat			
Dessert/Obst	Joghurt mit Honig (I)	Obst	Vanille-Erdbeercreme (I)	Obst	Apfelmus (9)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

A=Glutenhaltiges Getreide B=Sellerie C=Erdnüsse D=Sesamsamen E=Eier  
 F=Krustentiere G=Schalenfrüchte H=Soja I=Milch J=Fisch K=Senf L=Schwefeldioxid,Sulfite N=Lupinen  
 O=Weichtiere P=Weizen Q=Roggen R=Gerste S=Hafer 1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe Z=Nüsse  
 9=Süßungsmittel



# Culinaria Catering

## Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

22.04.2024

bis

26.04.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderhacksteak(A,E,K) mit Tomatensauce, Vollkornreis	Paniertes Frischfilet (A,J) mit Buttergemüse(I), Salzkartoffeln	Penne(A) mit Putenschinken-Sahnesauce	Hähnchenschnitzel(A,E) mit Kräuterquark (I) und Backkartoffeln	
Menü 2 vegetarisch	Käseknusperstern(A,I,B,E) mit Tomatensauce, Vollkornreis	Gnocci(A) mit Buttergemüse(I) und Kräutersauce	Penne(A) mit Gemüsesahnesauce	Backkartoffeln mit Kräuterquark (I)	Hochzeitsuppe mit Buchstabennudeln (A), Eierstich(I,E) dazu Bauernbrot(A)
Salat	Karottensalat		Cous-Cous-Salat (A)		
Dessert/Obst	Stracciatellaquark (I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)	Obst	Joghurt(I)	Obst	Vanillepudding(I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

A=Glutenhaltiges Getreide B=Sellerie C=Erdnüsse D=Sesamsamen E=Eier  
 F=Krustentiere G=Schalenfrüchte H=Soja I=Milch J=Fisch K=Senf L=Schwefeldioxid,Sulfite N=Lupinen  
 O=Weichtiere P=Weizen Q=Roggen R=Gerste S=Hafer 1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe Z=Nüsse



# Culinaria Catering

## Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

29.04.2024

bis

03.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hühnerfrikasse mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren, Spargel) und Reis	Geflügelbratwurst (1,2) mit Petersilienmöhrrchen und Kartoffelstampf (I)	01. Mai	Gulaschsuppe (Rind) mit Kartoffelwürfel und Baguette(A)	
Menü 2 vegetarisch	Quinoabratling mit Erbsen, Möhren, Kräutersauce und Reis	Vegetarische Bratwurst (A,B,I) mit Petersilienmöhrrchen und Kartoffelstampf(I)		Milchreis(I) mit Kirschkompott	Nudeln(A) mit buntem Gemüse und Tomatensauce
Salat		Ketchup			
Dessert/Obst	Limettenquark (I)	Obst		Obst	Mangojoghurt (I)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

A=Glutenhaltiges Getreide B=Sellerie C=Erdnüsse D=Sesamsamen E=Eier  
 F=Krustentiere G=Schalenfrüchte H=Soja I=Milch J=Fisch K=Senf L=Schwefeldioxid,Sulfite N=Lupinen  
 O=Weichtiere P=Weizen Q=Roggen R=Gerste S=Hafer 1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe Z=Nüsse  
 9=Süßungsmittel



# Culinaria Catering

## Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

06.05.2024

bis

10.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Backfisch(A,J) mit Tomatensauce und Vollkornreis	Sahnehähnchen(I,A,E,B,K) mit Buttermais (I) und Salzkartoffeln	Käse-Lauch-Suppe(I) mit Rinderhack und Brötchen(A)		
Menü 2 vegetarisch	Fisch vom Feld (vegetarisch aus Jackfruit) (A) mit Tomatensauce und Vollkornreis	Vegetarische Frikadelle (I,A,E,B,H,K) Buttermais(I) und Salzkartoffeln	Käse-Lauch-Suppe(I) mit Brötchen(A)		Polenta-Spinat-Taschen (I,A,E) mit Erbsen-Möhren-Gemüse und Salzkartoffeln
Salat	Wachsbrechbohnsalat (9)				
Dessert/Obst	Dickmilch(I)	Obst	Mandelpudding(I,Z)		Rote Grütze

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

A=Glutenhaltiges Getreide B=Sellerie C=Erdnüsse D=Sesamsamen E=Eier  
 F=Krustentiere G=Schalenfrüchte H=Soja I=Milch J=Fisch K=Senf L=Schwefeldioxid,Sulfite N=Lupinen  
 O=Weichtiere P=Weizen Q=Roggen R=Gerste S=Hafer 1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe Z=Nüsse



# Culinaria Catering

## Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

13.05.2024

bis

17.05.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Knusperfisch(J,A) mit Kräutersauce, Reis	2 Königsberger Geflügelklöße(A) in Kapernsauce mit Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf (aus: Wirsing, Lauch, Möhren, Erbsen, Kartoffelwürfel) mit Rindfleisch dazu Brot (A)	Geflügelfrikadelle (A,E,K) mit Farfalle (A) und Tomaten-Creme-Sauce (I)	
Menü 2 vegetarisch	Couscous-Schnitte(B,E,K) mit Kräutersauce, Reis	Quinoabratling Kapernsauce mit Salzkartoffeln	Pichelsteiner Eintopf (aus: Wirsing, Lauch, Möhren, Erbsen, Kartoffelwürfel) dazu Brot (A)	Farfalle (A) mit Tomaten-Creme-Sauce (I)	Käsespätzle (A,I) mit Röstzwiebeln
Salat	Rohkost	Rote Beete			
Dessert/Obst	Heidelbeerjoghurt (I)	Obst	Schokoladenpudding(I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)	Obst	Joghurt (I)

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

A=Glutenhaltiges Getreide B=Sellerie C=Erdnüsse D=Sesamsamen E=Eier  
 F=Krustentiere G=Schalenfrüchte H=Soja I=Milch J=Fisch K=Senf L=Schwefeldioxid,Sulfite N=Lupinen  
 O=Weichtiere P=Weizen Q=Roggen R=Gerste S=Hafer 1=Farbstoffe 2=Konservierungsstoffe Z=Nüsse