



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

01.05.2023

bis

05.05.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Tag der Arbeit	Passierte Gemüsesuppe mit Geflügelklöße dazu Brot (A)	Hähnchenschnitzel(A,E) dazu Kräuterkartoffeln und Tomatensauce, Buttergemüse (I)	Pan. Alaska-Seelachsfilet(A,J) mit Dillsauce, Reis	Nudel-Gemüse-Auflauf(A) mit Hähnchenstreifen in Sahnesauce(I) mit Käse überbacken(I)
Menü 2 vegetarisch		Passierte Gemüsesuppe dazu Brot (A)	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (I) mit Tomatensauce, Buttergemüse(I)	Fisch vom Feld (vegetarisch aus Jackfruit) (A) mit Dillsauce, Reis	Nudel-Gemüse-Auflauf(A) in Sahnesauce(I) mit Käse überbacken(I)
Salat				Gurkensalat	
Dessert/Obst		Obst	Dickmilch (I)	Obst	Gelbe 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

08.05.2023

bis

12.05.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Nudelsuppeneintopf(A) mit Geflügelklösschen, Eierstich(E,I) und Gemüse, Baguette(A)	Currywurst(Geflügel)(I) im Stück mit Currysauce(K) und Kartoffelspalten	Spinatlasagne (A,I) mit Geflügelhack	Rinderhackbraten(A,E,K) mit Rahmsauce, Maisgemüse und Salzkartoffeln	Käsespätzle (A,I) mit Röstzwiebeln und Putenschinken
Menü 2 vegetarisch	Nudelsuppeneintopf(A) mit Eierstich(E,I) und Gemüse, Baguette(A)	Currywurst(Vegetarisch)(I, A) im Stück mit Currysauce(K) und Kartoffelspalten	Spinatlasagne (A,I)	Milchreis(I) mit Apfelmus(9)	Käsespätzle (A,I) mit Röstzwiebeln
Salat		bunter Salat			
Dessert/Obst	Mangoquark (I)	Obst	Schokopudding(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



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

15.05.2023

bis

19.05.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenbrust "Gyros Style" mit Kaisergemüse(I) und Reis	Rinderhacksteak (A,K,E) mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Käse-Lauch-Suppe(I) mit Rinderhack und Brötchen(A)	Himmelfahrt	
Menü 2 vegetarisch	Vegane Frikadelle(H) "Gyros Style" mit Kaisergemüse(I) und Reis	Käseknusperstern (A,I,E) mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	Käse-Lauch-Suppe(I) mit Brötchen(A)		Spaghetti(A) und Tomatensauce
Salat					Karottenrohkost
Dessert/Obst	Eis(I)	Obst	Mandelpudding(I,Z)		Dickmilch(I)

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 9=Süßungsmittel

Z=Nüsse

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

22.05.2023

bis

26.05.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenhaxe mit Maultaschen(A,E) (2 Stück) und Tomatensauce	Backfisch(A,J) mit Rahmsauce und Kartoffeln	Putenschnitzel (A,E) Tortellini mit Käsefüllung (A,I) dazu Käsesauce (I)	Hühnerfrikasse mit Salzkartoffeln	Kartoffelsuppe mit Geflügelbockwurst(I), Graubrot(A)
Menü 2 vegetarisch	Maultaschen(A,E) (3 Stück) mit Tomatensauce	Fisch vom Feld (vegetarisch aus Jackfruit) (A) mit Rahmsauce und Kartoffeln	Tortellini mit Käsefüllung (A,I) dazu Käsesauce (I)	Pfannkuchen 3 Stück (A,I,E) mit Apfelmus (9)	Kartoffelsuppe mit Graubrot(A)
Salat		Cous-Cous-Salat(A)			
Dessert/Obst	Stracciatellaquark (I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)	Obst	Joghurt mit Honig (I)	Obst	Schokopudding (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
 3=Antioxidationsmittel Z=Nüsse



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

29.05.2023

bis

02.06.2023

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Pfungstmontag	Hochzeitssuppe (I,E,B) mit Geflügelklößchen(A) Brot (A)	Hähnchenschnitzel(A,E) dazu 2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (I) und Tomatensauce	Alaska-Seelachs im Backteig(A,J,K,) mit Kräutersauce, Reis	Nudel-Gemüse-Auflauf(A) mit Hähnchenstreifen in Sahnesauce(I) mit Käse überbacken(I)
Menü 2 vegetarisch			2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (I) mit Tomatensauce	Blumenkohl-Käse-Stern (A,I,E) mit Kräutersauce, Reis	Nudel-Gemüse-Auflauf(A) in Sahnesauce(I) mit Käse überbacken(I)
Salat			Chinakohl mit Sahnerahmdressing (I)	Gurkensalat	
Dessert/Obst		Obst	Götterspeise	Obst	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