



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

28.06.2021

bis

02.07.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Backfisch (A,J,) mit Erbsen in Rahm und Vollkornreis	Geflügel-Kebab mit Tzatsiki (I) und Fladenbrot(A,D)	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Brot(A) und Geflügelbockwurst (2)	Vollkornnudeln (A) mit Gemüse und Rinderbolognese	Hähnchenschnitzel (A) Sesamkartoffeln(D) mit Kräuterquark(I)
Menü 2 vegetarisch	Sesam-Karotten-Knusperstick(A,B,D), mit Erbsen in Rahm und Vollkornreis	Soja-Kebab(H) mit Tzatsiki(I) und Fladenbrot(A,D)	Kartoffel-Gemüse Eintopf mit Brot(A)	Vollkornnudeln (A) mit Gemüse und Tomaten-Mais-Bolognese	Sesamkartoffeln(D) mit Kräuterquark(I)
Salat		Krautsalat			Eisbergsalat mit Joghurtrahm (I)
Dessert/Obst	Joghurt(I)	Obst	Eis(I)	Obst	Butterkeksdessert (A,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 Z=Nüsse

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

05.07.2021

bis

09.07.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren, Spargel) und Reis	Geflügelbratwurst (I) mit Petersilienmöhren und Salzkartoffeln	Gulaschsuppe (Rind) mit Kartoffelwürfel und Baguette(A)	Fischfrikadelle(A,J,P,I) mit Kräutersauce, Salzkartoffeln	Frische Erbsensuppe mit Geflügelklößchen und Brot (A)
Menü 2 vegetarisch	Vegetarisches Frikassee (H) mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren, Spargel) und Reis	Vegetarische Bratwurst (A,B,I) mit Petersilienmöhren und Salzkartoffeln	Milchreis(I) mit Kirschkompott	Pastinaken-Steckrüben-Rösti(S,A,E,B) mit Kräutersauce und Salzkartoffeln	Frische Erbsensuppe mit Brot (A)
Salat		Ketchup		Gurkensalat	
Dessert/Obst	Limettenquark (I)	Obst	-	Obst	Mangojoghurt (I)

A=Glutenhaltiges Getreide B=Sellerie C=Erdnüsse D=Sesamsamen E=Eier

Kurzfristige Änderungen vorbehalten!

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

12.07.2021

bis

16.07.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Rinderhacksteak(A,E,K) grüne Bohnen in Rahm mit Vollkornreis	Putengulasch mit Paprika und Eierspätzle (A,E)	Nudelsuppeneintopf(A) mit Gemüse und Eierstich(E,I), Geflügelklößchen und Brot (A)	Lasagne (A) mit Geflügelbolognese und Käse überbacken (I)	Backfisch (A,J) mit Remouladensauce (I,E,K,9) und Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Vegane Frikadelle (H) mit grüne Bohnen in Rahm und Vollkornreis	Vegetarisches Gulasch (H) mit Paprika und Eierspätzle (A,E)	Nudelsuppeneintopf(A) mit Gemüse und Eierstich(E,I), und Brot (A)	Lasagne (A) mit Gemüsebolognese und Käse überbacken (I)	Ruccola- Süßkartoffelschnitte (A,I) mit Remouladensauce (I,E,K,9) und Salzkartoffeln
Salat					Wachsbrechbohnsalat
Dessert/Obst	Vanille-Erdbeercreme (I)	Obst	Götterspeise (vegan)	Obst	Eis(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

19.07.2021

bis

23.07.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Ungarisches Gulasch (aus: Rind) mit Nudeln (A)	Hähnchengeschnetzeltes in Curryfruchtsauce (K,B) mit Erbsen und Reis	Bayrischer Kartoffelsalat (K) mit Geflügelbockwurst (2)	Pan. Alaska-Seelachsfilet(A,J) mit Dillsauce, Reis	
Menü 2 vegetarisch	Gemüse Gulasch (aus: Tomaten, Möhren, Sellerie) (B) mit Nudeln (A)	Quinoabratling mit Curryfruchtsauce (K,B), Erbsen und Reis	Bayrischer Kartoffelsalat (K) mit Vegetarischer Bockwurst (A,I,K)		Tomateneintopf mit Reis und Baguette(A)
Salat	Karottensalat			Chinakohl mit Sahnerahmdressing (I)	
Dessert/Obst	Joghurt mit Honig (I)	Obst	Schokopudding(I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)	Obst	Stracciatellaquark (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

26.07.2021

bis

30.07.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		3 Fischfiguren (A,J,I,E) mit Aiolidip (E,I) und Salzkartoffeln	Sahnehähnchen (H,B,K,I,E,A)	Hackbraten(A,K,E) vom Rind mit Möhren in Sahnesauce(I) Salzkartoffeln	
Menü 2 vegetarisch	Gemüseschnitzel (A,B) mit Pilzrahmsauce und Gnocchi (A)				3 Kartoffelpuffer (A,E)
Salat			Bulgur-Gemüse-Salat (A)		
Dessert/Obst	Dickmilch(I)	Obst	Vanillepudding(I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)	Obst	Apfelmus

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