



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

11.10.2021

bis

15.10.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenschnitzel „Wiener Art“(A) mit Brokkoli, Rahmsauce und Reis	Geflügelbratwurst (I) mit Petersilienmöhrrchen 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 Frikasse (H) mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren, Spargel) und Reis	Vegetarische Bratwurst (A,B,I) mit Petersilienmöhrrchen 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)

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 9=Süßungsmittel



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

18.10.2021

bis

22.10.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		3 Fischfiguren (A,J,I,E) mit Aiolidip (E,I) und Salzkaroffeln	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 Gnocci (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



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

25.10.2021

bis

29.10.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Alaska-Seelachs im Backteig(A,J,K,) mit Kräutersauce, Reis		Käse-Lauch-Suppe(I) mit Rinderhack und Tafelbrötchen(A,D)		Hähnchenpfanne "Gyros Art" mit Kräuterreis
Menü 2 vegetarisch		Vegane Sojafrikadelle(H,K) Kapernsauce mit Salzkartoffeln		Farfalle (A) mit Zucchini-Creme-Sauce (I)	
Salat		Knabbergemüse			Gurkenquark (I)
Dessert/Obst	Apfelschnee (I)	Obst	Schokoladenpudding(I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)	Obst	KiBa-Quark (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



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

01.11.2021

bis

05.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Tomateneintopf mit Reis und Geflügelklößchen(A), Baguette(A)	Penne(A) mit Rinderhacksteak (A,B,E) und Sahnesauce	Putenschnitzel (A,E) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Kutterfrikadelle(J,A,B,I) mit Dillsauce, Reis	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Geflügelwurstscheiben (E,B,2,3) und Käse überbacken (I)
Menü 2 vegetarisch	Tomaten-Zucchini-Eintopf mit Reis, Baguette(A)	Penne(A) mit Gemüsesahnesauce	Eier (E) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Gemüseschnitzel (A,I,E,B), Dillsauce und Reis	Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit Käse überbacken (I)
Salat				Gurkensalat	
Dessert/Obst	Heidelbeerquark (I)	Obst	Karamellpudding(I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)	Obst	Vanille-Kirschpudding(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



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

08.11.2021

bis

12.11.2021

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hochzeitssuppe (I,E,B) mit Geflügelklößchen(A) Brot (A)	Szegediner Gulasch(mit Sauerkraut und Rindfleisch) mit Eierspätzle (A,E)	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	Hochzeitssuppe (I,E,B) mit Brot (A)	Vegetarisches Gulasch(mit Sauerkraut) (H) mit Eierspätzle (A,E)	2 Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung (I) mit Tomatensauce	Blumenkohl-Käse-Taler (A,I,E) mit Kräutersauce, Reis	Nudel-Gemüse-Auflauf(A) in Sahnesauce(I) mit Käse überbacken(I)
Salat			Rote Beete	Gurkensalat	
Dessert/Obst	Himbeerjoghurt(I)	Obst	Vegane Götterspeise	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 9=Süßungsmittel