



# Culinaria Catering

## Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

05.02.2024

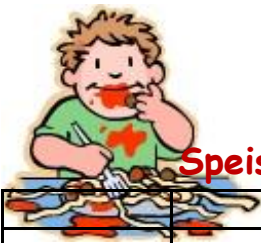
bis

09.02.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vollkornnudeln(A) mit Geflügelbrustscheiben (2), buntem Gemüse und Tomatensauce	Sahnehähnchen (H,B,K,E,A) mit Maisgemüse und Salzkartoffeln	Hackbraten(A,K,E) vom Rind mit Blumenkohl in Käsesauce (I) Salzkartoffeln	Alaska-Seelachsfilet(A,J) mit Paprikasauce, Salzkartoffeln	Kartoffel-Möhreneintopf mit Suppengemüse und Rindfleisch, Schwarzbrot(A)
Menü 2 vegetarisch	Vollkornnudeln(A) mit buntem Gemüse und Tomatensauce	Quinoabratling mit Maisgemüse und Salzkartoffeln	Tortellini(A,I) Blumenkohl in Käsesauce (I)	Pastinaken-Steckrübentaler (E,A,B) mit Paprikasauce, Salzkartoffeln	Kartoffel-Möhreneintopf mit Suppengemüse, Schwarzbrot(A)
Salat					
Dessert/Obst	Vanillejoghurt (I)	Obst	Quarkspeise(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 Z=Nüsse



# Culinaria Catering

## Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

12.02.2024

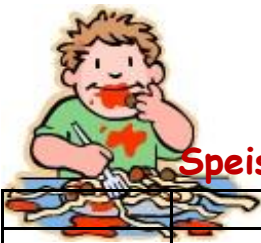
bis

16.02.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Hähnchenhaxe (1 Stück) mit Champignons in Rahm und Risibisi	Geflügelhacksteak (A) Sesamkartoffeln (D) mit Kräuterquark (I)	Steckrübeneintopf mit Rindfleisch und Schwarzbrot (A)	Lasagne (A) mit Rinderbolognese und Käse überbacken (I)	Backfisch(A,J) mit Kräutersauce, Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Kräutertaler mit Champignons in Rahm und Risibisi	Sesamkartoffeln(D) mit Kräuterquark(I)	Milchreis (I) mit Zimt und Zucker	Lasagne (A) mit Gemüsebolognese und Käse überbacken (I)	Spinat-Polentatasche(A,I) mit Kräutersauce, Salzkartoffeln
Salat					Gurkensalat
Dessert/Obst	Vanille-Erdbeercreme (I)	Obst	Apfelmus(9)	Obst	Götterspeise mit Vanillesauce (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

19.02.2024

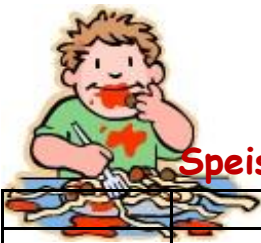
bis

23.02.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Makkaroni (A) mit Rinderbolognese	Erbsensuppe mit Geflügelbockwurstscheiben (2) und Brot(A)	Gulaschsuppe mit Brot(A)	Fischfilet (A,E,J) mit Möhren in Rahmsauce und Reis	Rindfleischfrikadelle (A,E,K) mit Rahmsauce und Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Makkaroni (A) mit Tomatengemüsesauce	Erbsensuppe mit Kartoffelwürfeln und Brot(A)	Pfannkuchen(A,I,E) (3 Stück)	Fisch vom Feld (A,E) mit Möhren in Rahmsauce und Reis	Vegetarische Frikadelle mit Rahmsauce und Salzkartoffeln
Salat					Eisbergsalat mit Dressing(I)
Dessert/Obst	Dickmilch(I)	Obst	Kirschkompott	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

26.02.2024

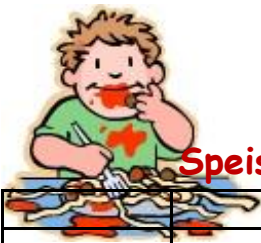
bis

01.03.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Putensteak mit Tomatensauce, Vollkornreis	Fischfiguren (3Stück) (A,J) mit Kräutersauce, Salzkartoffeln	Penne(A) mit Putenschinken-Sahnesauce	Geflügelbratwurst (I) mit grünen Bohnen in Rahm, Kartoffeln	Kartoffel-Gemüseintopf mit Geflügelbratwurst (B,H,K) und Graubrot(A)
Menü 2 vegetarisch	Käseknusperstern(A,I,B,E) mit Tomatensauce, Vollkornreis	Brokkolinuggets (5Stück) (A,I,E) mit Kräutersauce, Salzkartoffeln	Penne(A) mit Gemüsesahnesauce	Vegetarische Bratwurst (A) mit grünen Bohnen in Rahmsauce und Salzkartoffeln	Kartoffel-Gemüseintopf mit Graubrot(A)
Salat	Karottensalat	Gurkensticks			
Dessert/Obst	Heidelbeerquark (I)	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

04.03.2024

bis

08.03.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Gemüse Eintopf "Pichelsteiner Art" (aus Lauch, Möhre, Wirsing, Erbsen) mit Rindfleisch und Brot	Hähnchenbrust mit Gyrossauce(H) und Reis	Rindfleischfrikadelle (A,E,K) mit Rahmsauce und Salzkartoffeln	Nudeln(A) mit Wurstgulasch (Geflügel) (2), Paprika-Rahmsauce	Frischfisch (J) mit Senfsauce(K) und Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Gemüse Eintopf "Pichelsteiner Art" (aus Lauch, Möhre, Wirsing, Erbsen) mit Kartoffelwürfeln und Brot	Quinoabratiling mit Gyrossauce(H) und Reis	Vegetarische Frikadelle(A,E) mit Rahmsauce und Salzkartoffeln	Nudeln (A) mit Pestosauce (I,G,Z)	Senfeier(K,E) mit Salzkartoffeln
Salat		Krautsalat(9)			
Dessert/Obst	Joghurt(I)	Obst	Vanille-Himbeerpudding(I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)	Obst	Bananenquark (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