



# Culinaria Catering

## Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

03.01.2022

bis

07.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Linseneintopf (N) mit Geflügelbockwurst (E,B), Tafelbrötchen(A,I,D,E,H)		Paniertes Seelachsfilet (A,J) mit Remouladensauce (I,E,K,9) und Kartoffel-Möhren-Stampf(I)	
Menü 2 vegetarisch	Sesam-Karotten-Knusperstick(A,B,D), mit Curry-Kokos-Sauce(K) Vollkornreis		Spinat-Nudelaufauf(A,I)		Sesamkartoffeln(D) mit Kräuterquark(I)
Salat			Eisbergsalat mit Kräuterdressing (I,K)		Rohkost
Dessert/Obst	Joghurt mit Honig (I)	Obst	Rote Grütze	Obst	Heidelbeerquark (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

10.01.2022

bis

14.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Penne(A) mit Putenschinken-Sahnesauce(I)	2 Königsberger Geflügelklöße(A) in Kapernsauce mit Salzkartoffeln	Hähnchengeschnetzeltes mit Erbsen (I) und Reis	Kürbissuppe vom Hokkaido mit Geflügelklößchen, Brot(A)	3 Fischfiguren (A,J,I,E) mit Aiolidip (E,I) und Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch	Penne(A) mit Sahnesauce(I)	Vegane Sojafrikadelle in Kapernsauce mit Salzkartoffeln	Milchreis(I)	Kürbissuppe vom Hokkaido mit Brot(A)	Gemüsetaler mit Aiolidip(E,I) und Salzkartoffeln
Salat	Karottensalat	Rote Beete			Cous-Cous-Salat
Dessert/Obst	Vanille-Erdbeercreme (I)	Obst	Apfelmus (9)	Obst	Vanillepudding(I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)

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

17.01.2022

bis

21.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Geflügelhacksteak(A) mit Rahmsauce(I) und Risibisi	Rindersaftgulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel (A,E) mit Spaghetti(A) und Pestosauce (I,Z)	Seelachfilet(A,J) in Knusperpanade mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln	Erbensuppe mit Geflügelbockwurst und Schwarzbrot(A)
Menü 2 vegetarisch	Pfannkuchen (A,E,I)	Käseknusperstern (A,I,E) mit Rahmsauce, Rotkohl und Salzkartoffeln	Spaghetti(A) und Pestosauce (I,Z)	Pastinaken-Steckrübentaler(A,E) mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln	Erbensuppe mit Schwarzbrot(A)
Salat			Karottenrohkost		
Dessert/Obst	Apfelmus (9)	Obst	Grießpudding (A,I)	Obst	Dickmilch(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  
 Z=Nüsse



# Culinaria Catering

## Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

24.01.2022

bis

28.01.2022

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Nudelsuppeneintopf(A) mit Rindfleisch, Eierstich(E,I) und Gemüse, Baguette(A)	Currywurst(Geflügel)(I) im Stück mit Currysauce(K) und Kartoffelspalten	Hühnerfrikasse mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren, Spargel) und Reis	Schmorkohl mit Rinderhack und Kartoffeln	Hähnchenkeule mit Ofengemüse aus Kürbis, Kartoffeln und Möhren dazu Kräuterquark(I)
Menü 2 vegetarisch	Nudelsuppeneintopf(A) mit Eierstich(E,I) und Gemüse, Baguette(A)	Currywurst(Vegetarisch)(I, A) im Stück mit Currysauce(K) und Kartoffelspalten	Vegetarisches Frikasse (H) mit Gemüseeinlage (Erbsen, Möhren, Spargel) und Reis	Schmorkohl mit Kartoffeln	Ofengemüse aus Kürbis, Kartoffeln und Möhren dazu Kräuterquark(I)
Salat		bunter Salat			
Dessert/Obst	Mangojoghurt (I)	Obst	Schokopudding(I) (Kann Spuren von Nüssen enthalten)	Obst	Götterspeise (vegan)

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