



Culinaria Catering

Schul- und Kindergartenverpflegung

Speiseplan vom

05.02.2024

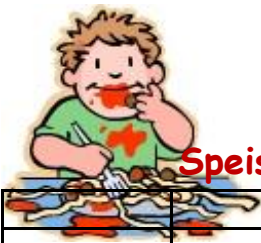
bis

09.02.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		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	
Menü 2 vegetarisch	Vollkornnudeln(A) mit buntem Gemüse und Tomatensauce				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			Lasagne (A) mit Rinderbolognese und Käse überbacken (I)	Backfisch(A,J) mit Kräutersauce, Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch		Sesamkartoffeln(D) mit Kräuterquark(I)	Milchreis (I) mit Zimt und Zucker		
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			Fischfilet (A,E,J) mit Möhren in Rahmsauce und Reis	
Menü 2 vegetarisch		Erbensuppe mit Kartoffelwürfeln und Brot(A)	Pfannkuchen(A,I,E) (3 Stück)		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		Fischfiguren (3Stück) (A,J) mit Kräutersauce, Salzkartoffeln	Penne(A) mit Putenschinken- Sahnesauce	Geflügelbratwurst (I) mit grünen Bohnen in Rahm, Kartoffeln	
Menü 2 vegetarisch	Käseknusperstern(A,I,B,E) mit Tomatensauce, Vollkornreis				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		Hähnchenbrust mit Gyrossauce(H) und Reis	Rindfleischfrikadelle (A,E,K) mit Rahmsauce und Salzkartoffeln	Nudeln(A) mit Wurstgulasch (Geflügel) (2), Paprika-Rahmsauce	
Menü 2 vegetarisch	Gemüse Eintopf "Pichelsteiner Art" (aus Lauch, Möhre, Wirsing, Erbsen) mit Kartoffelwürfeln und Brot				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