



# 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			3 Fischfiguren (A,J,I,E) mit Aiolidip (E,I) und Salzkartoffeln
Menü 2 vegetarisch			Milchreis(I)	Kürbissuppe vom Hokkaido mit Brot(A)	
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		Rindersaftgulasch mit Rotkohl und Salzkartoffeln		Seelachfilet(A,J) in Knusperpanade mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln	Erbensuppe mit Geflügelbockwurst und Schwarzbrot(A)
Menü 2 vegetarisch	Pfannkuchen (A,I)		Spaghetti(A) und Pestosauce (I,Z)		
Salat			Karottenrohkost		
Dessert/Obst	Apfelmus (9)	Obst	Grießpudding (A,I)	Obst	Dickmilch(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

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		
Menü 2 vegetarisch				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