

Speiseplan August 2024 BIOLOGISCH

Donnerstag den 01.08.

Menü 1:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkoh, Tomatel) (100 % Bio) 

Menü 2:

Hähnchenschnitzel mit Erbsenrahmgemüse und Spätzle

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 02.08.


Menü 1:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)

Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker ³

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

PRINZIPAL
Veranstaltungs- und Catering GmbH
Kolbermoorer Str. 10-12
83026 Rosenheim

Telefon: +49 (0)8031- 356 356
Telefax: +49 (0)8031- 356 35-77

info@prinzpal.de
www.prinzpal.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-037 Ökokontrollst.
Kontrollnummer: DE-BY-037-89001-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Montag den 05.08.

Menü 1:

Linsengemüse mit Spätzle ³

Menü 2:

PASTA - Bio-Penne mit Bolognesesauce (Rind) und Grana Padano,
dazu Salat mit Joghurtdressing ^{2, 3}

Dessert

Heidelbeerquark

Dienstag den 06.08.

Menü 1:

Crunchy Veggieschnitzel mit Paprika-Zucchini-Curry-Sauce,
dazu Bio-Basmatireist

Menü 2:

Pizza Margherita
Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 07.08.

Menü 1:

Kibbeling mit Remouladensauce, dazu Kartoffeln ^{2, 8, 9}
Karotten-Apfelsalat ³

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio) ³ 

Donnerstag den 08.08.

Menü 1:

Suppe

Schupfnudeln mit Apfelmus 

Menü 2:


Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Penne ^{2, 3}

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 09.08.


Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe mit geschnittenen Gemüsemautaschen,
dazu eine Semmel ³ 

Menü 2:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce und Bio-Reis ^{1, 2, 5}

Karotte ganz

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

PRINZIPAL
Veranstaltungs- und Catering GmbH
Kolbermoorer Str. 10-12
83026 Rosenheim

Telefon: +49 (0)8031- 356 356
Telefax: +49 (0)8031- 356 35-77

info@prinzipal.de
www.prinzipal.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-037 Ökokontrollst.
Kontrollnummer: DE-BY-037-89001-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Montag den 26.08.

Menü 1:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hack Erbsen Lauch

Menü 2:

Panierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Curry-Dip, dazu Kartoffelecken^{1, 3, 5}

Gurke ganz

Dessert

Marmorkuchen⁸

Dienstag den 27.08.

Menü 1:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu Kartoffeln³

Menü 2:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis^{1, 5}

Salat mit Joghurtdressing³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 28.08.

Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Grana Padano^{1, 2, 5}

Donnerstag den 29.08.

Menü 2:

PASTA - Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)
Gurke ganz

Menü 3:

Suppe

Kaiserschmarrn mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 30.08.

Menü 1:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)



Menü 2:

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse



= Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- | | |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 7 gewachst |
| 2 mit Konservierungsstoff | 8 mit Phosphat |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt | 11 mit Milcheiweiß |
| 6 geschwärzt | |

PRINZIPAL
Veranstaltungs- und Catering GmbH
Kolbermoorer Str. 10-12
83026 Rosenheim

Telefon: +49 (0)8031- 356 356
Telefax: +49 (0)8031- 356 35-77

info@prinzipal.de
www.prinzipal.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-037 Ökokontrollst.
Kontrollnummer: DE-BY-037-89001-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft