

Speiseplan November 2024 BIOLOGISCH

-Ferien -


Freitag den 01.11.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate

Menü 2:

Fallafel mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle 

 = 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 04.11.

Menü 1:

Crunchy Veggieschnitzel mit Kürbis-Bananen-Sauce, dazu Bio-Basmatireis
Salat mit Himbeer-Dressing^{3, 5}

Menü 2:

Rindergulasch mit Semmelknödel^{1, 5}
Salat mit Himbeer-Dressing^{3, 5}

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig

Dienstag den 05.11.

Menü 1:

PASTA - Nudeln mit Gemüse und Käsesauce
Gurke ganz

Menü 2:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken^{1, 3, 5, 8}
Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 06.11.

Menü 1:

Veggie Hackbällchen mit Bio-Reis und Möhrengemüse

Menü 2:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano^{2, 3, 4}
Salat mit Joghurtdressing³

Donnerstag den 07.11.

Menü 1:

PASTA - Tortellini gefüllt mit Spinat,
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus³

Dessert

Obst der Saison


Freitag den 08.11.

Menü 1:

Erbseintopf mit Semmel

Menü 2:

Kibbeling mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat^{2, 8, 9}

 = 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 Koservierungsstoff	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 11.11.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch mit Bio-Penne^{1, 5}

Dessert

Götterspeise mit Vanillesauce

Dienstag den 12.11.

Menü 1:

Nudelsuppe mit Gemüse;

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Menü 2:

Hähnchenbrustfilet natur mit Rahmsauce, dazu Spätzle^{1, 5}

Karottensalat cremig

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 13.11.

Menü 1:

Kürbiscremesuppe mit einer Semmel

Salat mit Joghurtdressing³

Menü 2:

Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln, dazu Rahmspinat

Donnerstag den 14.11.

Menü 1:

PASTA - Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) 

Salat mit Joghurtdressing³

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Blaukraut und Kartoffelpüree^{1, 5}

Dessert

Obst der Saison


Freitag den 15.11.

Menü 1:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),
dazu Joghurt-Dip

Menü 2:

Pizza Margherita
Paprika 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 18.11.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Rosenkohl in Hollandaise

Menü 2:

Rinderfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Reis (

Dessert

Vanillejoghurt

Dienstag den 19.11.

Menü 1:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio)³ 

Menü 2:

Hähnchenbrust "Piccata" mit Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli
Salat mit Honig-Vinaigrette³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 20.11.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Nudeln

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle, Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Donnerstag den 21.11.

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Salat mit Joghurtdressing^{1, 3, 4, 5}

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit asiatischen Gemüse, dazu Parboiled Basmatireis²

Dessert

Obst der Saison


Freitag den 22.11.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Tortelloni verdi (Ricotta),
dazu Käsesauce

Menü 2:

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

 = 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 Koservierungsstoff | 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 25.11.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes
mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis ^{2, 8}

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse
Karotte ganz

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Dienstag den 26.11.

Menü 1:

Tomatencremesuppe
Germknödel mit Pflaumenfüllung,
dazu Mohn-Zucker und Vanillesauce

Menü 2:


Pizza Geflügelsalami (Pute) ^{2, 3}
Salat mit Joghurtdressing ³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 27.11.

Menü 1:

Nudeln mit Kürbissahnesauce (100% Bio) ³ 
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ³

Menü 2:

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

Donnerstag den 28.11.

Menü 1:


Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln ³

Menü 2:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffelecken ^{2, 3, 5}


Freitag den 29.11.

Menü 1:

Bulgur mit Gemüsegulasch (100 % Bio) 
Karotte ganz

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@prinzpal.de
www.prinzpal.de



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