

MONTAG

MENÜ 1

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

a, a1, g

MENÜ 2

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bio-Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat

a, a1, g, i

DIENSTAG

MENÜ 1

Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree, dazu Knabbermöhren

a, a1, a3, g, i, l

MENÜ 2

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt), dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing

a, a1, c, g, i, j, l

MITTWOCH

MENÜ 1

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Spätzle, dazu Salat mit Joghurtdressing

a, a1, a3, c, g, i, j, l

MENÜ 2

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing

a, a1, c, g, i, j, l

DONNERSTAG

MENÜ 1

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Frenchdressing

a, a1, d, g, i, j, l

MENÜ 2

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark

c, g

FREITAG

MENÜ 1

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Reis, dazu Knabbergurken

i

MENÜ 2

Grünkernbratling mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous

a, a1, a2, a3, g, i

NACHTISCH

MONTAG

Rote Grütze mit Vanillesauce

g

DIENSTAG

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

g

MITTWOCH

Obst der Saison

DONNERSTAG

Marmorkuchen

a, a1, c, g, m

FREITAG

Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst	a	Glutenhaltiges Getreide
2 mit Konservierungsmittel	8 mit Phosphat	a ¹	enthält Weizen
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a ²	enthält Roggen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a ³	enthält Gerste
5 geschwefelt		a ⁴	enthält Hafer
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß	a ⁵	enthält Dinkel
		a ⁶	enthält Kamut

b	enthält Krebstiere
c	enthält Eier
d	enthält Fisch
e	enthält Erdnuss
f	enthält Soja
g	enthält Milch und Milchzeugnisse

h	Schalenfrüchte/Nüsse
h ¹	enthält Mandel
h ²	enthält Haselnuss
h ³	enthält Walnuss
h ⁴	enthält Kaschunuss
h ⁵	enthält Pekannuss
h ⁶	enthält Paranuss

h ⁷	enthält Pistazie
h ⁸	enthält Macadamianuss

i	enthält Sellerie
j	enthält Senf
k	enthält Sesam
l	enthält Schwefeldioxid
m	enthält Lupine
n	enthält Weichtiere

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

GÜLTIG: 18.07.-22.07.2022

CULINARIA Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal | T 0202.870 565-0
kontakt@biologisch-culinariala.de | biologisch-culinariala.de
Geschäftsführung: Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN



BIOLOGISCH[®]

CATERING FÜR SCHULEN & KITAS



MONTAG

ALLERGENMENÜ

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

i, l

DIENSTAG

ALLERGENMENÜ

Kartoffelpüree mit
Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

g, l

MITTWOCH

ALLERGENMENÜ

Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis

i, g

DONNERSTAG

ALLERGENMENÜ

Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

g

FREITAG

ALLERGENMENÜ

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

c, l

NACHTISCH

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:


1 mit Farbstoff	7 gewachst	a	Glutenhaltiges Getreide
2 mit Konservierungsmittel	8 mit Phosphat	a ¹	enthält Weizen
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a ²	enthält Roggen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a ³	enthält Gerste
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß	a ⁴	enthält Hafer
6 geschwärzt		a ⁵	enthält Dinkel
		a ⁶	enthält Kamut

b	enthält Krebstiere
c	enthält Eier
d	enthält Fisch
e	enthält Erdnuss
f	enthält Soja
g	enthält Milch und Milchzeugnisse

h	Schalenfrüchte/Nüsse
h ¹	enthält Mandel
h ²	enthält Haselnuss
h ³	enthält Walnuss
h ⁴	enthält Kaschunuss
h ⁵	enthält Pekannuss
h ⁶	enthält Paranuss

h ⁷	enthält Pistazie
h ⁸	enthält Macadamianuss

i	enthält Sellerie
j	enthält Senf
k	enthält Sesam
l	enthält Schwefeldioxid
m	enthält Lupine
n	enthält Weichtiere

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

GÜLTIG: 18.07.-22.07.2022

CULINARIA Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal | T 0202.870 565-0
kontakt@biologisch-culinaria.de | biologisch-culinaria.de
Geschäftsführung: Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN