

MONTAG

MENÜ 1

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Bio-Erbsengemüse und Spätzle

1,5

MENÜ 2

PASTA - Raviolini-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

DIENSTAG

MENÜ 1

Kartoffelsuppe, dazu Bio-Roggenbrötchen

3,5

MENÜ 2

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki

2,3

MITTWOCH

MENÜ 1

Menü 1:
Ungarisches Gulasch (Rind) mit Bio-Reis, dazu Knabbergurken

1,5,8

MENÜ 2

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauch-Dip

DONNERSTAG

MENÜ 1

Vegetarisches Sonnenblumenkern-Haschee mit Bio-Penne und Reibekäse

2

MENÜ 2

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

FREITAG

MENÜ 1

Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Knabberpaprika

1,3,5

MENÜ 2

Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing

3,8

NACHTISCH

MONTAG

Milchreis mit Zimt und Zucker

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Marmorkuchen

DONNERSTAG

Obst der Saison

FREITAG

Kirschquark

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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



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.

CULINARIA Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal | T 0202.870 565-0

kontakt@biologisch-culinaria.de | biologisch-culinaria.de



Zertifiziert durch
DE-ÖKO-039

Geschäftsführung: Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn
Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe

GÜLTIG: 02.05.-06.05.2022

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN