

Speiseplan Februar 2024 BIOLOGISCH

Donnerstag den 01.02.

Menü 1:

PASTA - Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta,
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse

Menü 2:

Reibekuchen mit Apfelmus ³

Dessert

Obst der Saison


Freitag den 02.02.

Menü 1:

Crunchy Veggieschnitzel mit Kürbis-Bananen-Sauce,
dazu Bio-Basmatireis,
Salat mit Honig-Vinaigrette ³

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 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 05.02.

Menü 1:

Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese ³

Menü 2:

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

Dessert

Muffin Vanille⁸

Dienstag den 06.02.

Menü 1:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) ³ 

Menü 2:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Eierknöpfe ^{1, 5} Salat mit Joghurtdressing ³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 07.02.

Menü 1:

Vier Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce,
dazu Bio-Vollkornspirelli

Menü 2:

Kürbiscremesuppe mit einer Semmel

Donnerstag den 08.02.

Menü 1:

PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) ³ 

Menü 2:

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

Dessert


Obst der Saison


Freitag den 09.02.

Menü 1:

Panierter Lachs mit Rahmspinat,
dazu Risoni

Menü 2:

Falaffel Couscous und Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),
dazu Joghurt-Dip 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@prinzipal.de
www.prinzipal.de



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

Montag den 12.02.

Menü 1:

Rinderfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Bio- Reis 

Menü 2:

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

Dessert

Birnenquark

Dienstag den 13.02.

Menü 1:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen 

Menü 2:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Salzkartoffeln ^{1, 5}

Salat mit Joghurtdressing ³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 14.02.

Menü 1:

Zwei gekochte Eier mit Kräuterquark, dazu Salzkartoffeln ²

Maissalat ³

Menü 2:

Kebab (Hähnchen) mit Tzatziki, Krautsalat und Fladenbrot ^{2, 3}

Donnerstag den 15.02.

Menü 1:

Seelachs mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli

Karotte

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit asiatischen Gemüse, dazu Parboiled Basmatireis ²

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 16.02.

Menü 1:

Kartoffel-Kürbisgratin mit Kalbsragout

Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Menü 2:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5}



= 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 19.02.

Menü 1:

Gemüseschnitzel mit Gnocchi, dazu grüne Bohnen mit Tomatensauce

Menü 2:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Geflügel)
mit Tomatensauce und Käse überbacken ³
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ³

Dessert

Rote Grütze (Sauerkirschen,
rote Johannisbeeren, Himbeeren) mit Vanillesauce

Dienstag den 20.02.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Bolognese mit Farfalle und Reibekäse ³

Menü 2:

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

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 21.02.

Menü 1:

Brokkolicremesuppe mit Lachs
und einer Scheibe Vollkornbrot

Menü 2:

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

Donnerstag den 22.02.

Menü 1:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln ³

Menü 2:

Pizza Geflügelsalami (Pute) ^{2, 3}

Karotte

Dessert

Obst der Saison


Freitag den 23.02.

Menü 1:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Bio-Reis 

Menü 2:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Kartoffelpüree ^{1, 5, 8}
Salat mit Honig-Vinaigrette 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@prinzipal.de
www.prinzipal.de



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

Montag den 26.02.

Menü 1:

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei₂

Menü 2:

Huhn-Gemüseintopf (Sellerie, Karotte, Lauch)
mit einer Semmel₃

Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter₃

Dienstag den 27.02.

Menü 1:

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini)₃

Menü 2:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade₉
Salat mit Joghurtdressing₃

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 28.02.

Menü 1:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),
dazu Bio- Basmatireis

Menü 2:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce
und Eierknöpfe_{1, 3, 5}

Donnerstag den 29.02.

Menü 1:


PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolonese
dazu Reibekäse₃

Menü 2:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki
Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

 = 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