

Speiseplan April 2024 BIOLOGISCH

-Osterferien-

Dienstag den 02.04.

Menü 1:

Vegetarisches Gulasch (Veggie Hähnchen) mit Bio-Vollkornspirelli^{1, 5}

Menü 2:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Eierknöpfle^{1, 5}
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing³

Dessert

Buttermilchdessert mit roten Beeren

Mittwoch den 03.04.

Menü 1:

Vier Hackbällchen (Pute) mit Brokkoli-Käsesauce, dazu Bio-Farfalle
Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 2:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika,
Karotte) mit Reiseinlage, dazu eine Semmel³ 
Salat mit Honig-Vinaigrette³

Donnerstag den 04.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 05.04.

Menü 1:

Panierter Lachs mit Risoni, dazu Zucchini-Tomaten-Gemüse³

Menü 2:

Falaffel Bio-Couscous und Bio-Gemüse (Karotten, Paprika, Tomate),
dazu Joghurt-Dip³ 

 = 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 08.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Rinderfrikadelle mit Lauch-Rahmgemüse und Reis

Dessert

Donut₃

Dienstag den 09.04.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie)
mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio) 

Karotte ganz Bio

Menü 2:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffelrösti ^{1, 5, 8}

Karotte ganz Bio

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 10.04.

Menü 1:

Gemüsegulasch (Bio-Karotten, Bio-Brokkoli, Bio-Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln ³ 

Menü 2:

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

Donnerstag den 11.04.

Menü 1:

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

Gurke ganz

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse;

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 12.04.

Menü 1:

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) ³ 

Menü 2:

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

Salat mit Joghurtdressing 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 15.04.

Menü 1:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Geflügel)
mit Tomatensauce und Käse überbacken 

Gurke ganz

Menü 2:

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

Dessert

Heidelbeerquark

Dienstag den 16.04.

Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe

mit geschnittenen Gemüsemaultaschen, dazu eine Semmel³ 

Menü 2:

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

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 17.04.

Menü 1:

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse 

Karotten-Apfelsalat³

Menü 2:

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

Karotten-Apfelsalat³

Donnerstag den 18.04.

Menü 1:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Bio-Linsensuppe

Kirsch-Crumble mit Vanillesauce³

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 19.04.

Menü 1:

Bio Käse-Lauchsuppe mit einer Semmel

Menü 2:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu dunkle Sauce und Spätzle^{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@prinzpal.de
www.prinzpal.de



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

Montag den 22.04.

Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Erbsenrahmgemüse
Salat mit Joghurtdressing³

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)
Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker³

Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter³

Dienstag den 23.04.

Menü 1:

Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika
und Tomatensauce) mit Bio-Reis^{2, 3, 5}

Menü 2:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade⁹
Salat mit Joghurtdressing³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 24.04.

Menü 1:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen), dazu Basmatireis 
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing³

Menü 2:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Eierknöpfle^{1, 3, 5}
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing³

Donnerstag den 25.04.

Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolonese (Gerste), dazu Reibekäse³

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf 
Paprika ganz

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 26.04.

Menü 1:

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse 

Menü 2:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Ketchup-Mayo-Sauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 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 29.04.

Menü 1:

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip³

Menü 2:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse³ 

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 30.04.

Menü 1:

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis
Karotte ganz

Menü 2:

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

Karotte 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@prinzipal.de
www.prinzipal.de



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