

Speiseplan März 2024 BIOLOGISCH

Freitag den 01.03.

Menü 1:

Chili con Carne mit einer Semmel₃

Menü 2:

PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse (100% Bio)

Salat mit Honig-Vinaigrette₃

 = 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 04.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Pizza Gemüse (Tomate, Paprika, Zucchini)^{3,9}

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 05.03.

Menü 1:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio)³

Menü 2:

Hähnchenschenkel mit Ketchup, dazu Bio-Reis, Karotte ganz

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 06.03.

Menü 1:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Erbsengemüse (100 % Bio)

Menü 2:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfle^{1,5,8}
Karottensalat

Donnerstag den 07.03.

Menü 1:

PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Tomatensauce, dazu Reibekäse
Salat mit Joghurtdressing³

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln^{1,5}

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 08.03.

Menü 2:

Bio-Gemüsemaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing³

Menü 3:

Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat
und Ketchup, dazu Kartoffelecken^{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 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 11.03.

Menü 1:

Spinat-Käse-Taler mit Blumenkohlrahm und Bio-Vollkornreis

Menü 2:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis

Dessert

Marmorkuchen⁸

Dienstag den 12.03.

Menü 1:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hack Erbsen Lauch
Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 2:

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

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 13.03.

Menü 1:

Hokifilet (natur) mit Wirsingrahmgemüse und Kartoffeln

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf, Salat mit Joghurtdressing³

Donnerstag den 14.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse;
Kaiserschmarrn mit Apfelmus³

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 15.03.

Menü 1:

Schupfnudelpfanne mit Rahmgemüse

Menü 2:

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree, Erbsengemüse

 = 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 18.03.

Menü 1:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannellotti (Spinat, Ricotta)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken 3

Menü 2:

Geflügelgulasch (Huhn) in Champignonrahmsauce, dazu Bio-Reis
Karotte ganz

Dessert

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Dienstag den 19.03.

Menü 2:

Spinat-Lasagne

Menü 3:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Tomatensauce und Bio-Spirelli

Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 20.03.

Menü 1:

Kürbis-Kartoffel-Auflauf (100% Bio) 3
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Menü 2:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis
Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Donnerstag den 21.03.

Menü 1:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Reibekäse 3

Menü 2:

Chili sin Carne mit einer Semmel

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 22.03.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Kartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle
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 Konservierungsmittel | 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 25.03. - Osterferien -

Menü 1:

Crunchy Veggieschnitzel mit Kürbis-Bananen-Sauce,
dazu Bio-Basmatireis

Menü 2:

Kartoffelauflauf mit Rinderhack und Bio-Zucchini

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig

Dienstag den 26.03.

Menü 1:

PASTA - Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika)
und Käsesauce

Menü 2:

Currywurst (Geflügel) mit Kartoffelecken ^{1, 3, 5, 8}
Salat mit Joghurtdressing ³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 27.03.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe, dazu eine Semmel

Menü 2:

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

Karottensalat

Donnerstag den 28.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate (100 % Bio))

Dessert

Obst der Saison

-Karfreitag -

 = 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