

## Speiseplan Oktober 2024 BIOLOGISCH

### Dienstag den 01.10.

#### Menü 1:

2 Spinatknödel mit Käsesauce,  
dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing<sup>3</sup>

#### Menü 2:

Bio-Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)  
mit Putenwiener, dazu eine Semmel 

#### Dessert

Obst der Saison

### Mittwoch den 02.10.

#### Menü 1:

Bio-Spirelli mit Bio-Kürbissahnesauce,  
dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing<sup>3</sup>

#### Menü 2:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce  
mit Bio-Parboiled Reis<sup>2,3</sup>

### Donnerstag den 03.10.

## - Feiertag -


### Freitag den 04.10.

#### Menü 2:

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

#### Menü 3:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,  
dazu Semmelknödel<sup>1,5</sup>  
Karotten-Apfelsalat<sup>3</sup>

 = 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 07.10.**

**Menü 1:**

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei<sub>2</sub>

**Menü 2:**

Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch)

mit Semmel<sub>3</sub> 

**Dessert**

Bananenquark mit Schokosplitter<sub>3</sub>

**Dienstag den 08.10.**

**Menü 2:**

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) (100% Bio)<sub>3</sub> 

Salat mit Joghurtdressing<sub>3</sub>

**Menü 3:**

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade<sub>9</sub>

Salat mit Joghurtdressing<sub>3</sub>

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 09.10.**

**Menü 1:**

Chili con Carne mit einer Semmel<sub>3</sub>

Gurke ganz

**Menü 2:**

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas),  
dazu Bio-Basmatireis

**Donnerstag den 10.10.**

**Menü 1:**

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)

Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker<sub>3</sub>

**Menü 2:**

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing<sub>3</sub>

**Dessert**

Obst der Saison

**Freitag den 11.10.**


**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),

Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Ketchup-Mayo-Sauce, dazu Kartoffelecken<sub>1, 2, 3, 5, 9</sub>

 = 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 14.10.**

**Menü 1:**

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous  
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip<sup>3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse (100% Bio)   
Paprika ganz

**Dessert**

Milchreis mit Zimt und Zucker

**Dienstag den 15.10.**

**Menü 1:**

Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis  
Salat mit Joghurtdressing<sup>3</sup>

**Menü 3:**

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfle<sup>1, 5, 8</sup>  
Salat mit Joghurtdressing<sup>3</sup>

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 16.10.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat  
und Ketchup, dazu Kartoffelecken<sup>2, 3, 5</sup>

**Donnerstag den 17.10.**

**Menü 1:**

PASTA - Tortellini, dazu Tomatensauce und Grana Padano

**Menü 3:**

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,  
dazu Rotkraut und kleine Kartoffeln<sup>1, 5</sup>

**Dessert**

Obst der Saison


**Freitag den 18.10.**

**Menü 1:**

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel<sup>1, 4, 5</sup>

**Menü 2:**

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,  
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,  
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken<sup>1, 2, 3, 5, 8, 9</sup>

 = 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@prinzpal.de  
www.prinzpal.de



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

**Montag den 21.10.**

**Menü 1:**

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hackbällchen Erbsen Lauch

**Menü 2:**

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis

**Dessert**

Apfel-Streuselkuchen <sup>8</sup>

**Dienstag den 22.10.**

**Menü 1:**

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Frikadelle vom Rind mit Eierknöpfe, dazu Kohlrabi in Hollandaise

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 23.10.**

**Menü 1:**

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,  
dazu Salat mit Himbeer-Dressing <sup>3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse<sup>1, 5</sup>  
Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>

**Donnerstag den 24.10.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**


Nudelsuppe mit Gemüse;  
Kaiserschmarrn mit Apfelmus <sup>3</sup>

**Dessert**

Obst der Saison


**Freitag den 25.10.**

**Menü 1:**

Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren (100% Bio) <sup>3</sup>   
Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse

 = 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 28.10.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce,  
dazu Möhren-Kartoffelpüree <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

**Dessert**

Griesspudding mit Zimt und Zucker

**Dienstag den 29.10.**

**Menü 1:**

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse

**Menü 2:**

Backerbsensuppe;  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Dessert**

Obst der Saison

**Mittwoch den 30.10.**

**Menü 1:**

Chili sin Carne mit einer Semmel  
Krautsalat <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis  
Krautsalat <sup>2, 3</sup>

**Donnerstag den 31.10.**

**Menü 1:**


Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,  
dazu Grana Padano <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)  
mit Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln  
Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup>

**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