

Speiseplan April 2025 BIOLOGISCH

Dienstag den 01.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade ⁹
Karottensalat cremig

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 02.04.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel ⁴

Menü 2:

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

Donnerstag den 03.04.

Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste),
dazu Grana Padano ^{2, 3}
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ³

Menü 2:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ³

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 04.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Cheesburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Käse, Salat, Gewürzgurken und Ketchup-Mayo-Sauce, ^{1, 2, 3, 5, 9}
Salat mit Himbeer-Dressing ^{3, 5}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

- | | | | | | | | |
|----|-------------------------|----|--|---|------------------------|---|--------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse | l | Leguminosen | m | Meerfrüchte |
| a1 | enthält Weizen | h | erzeugnisse aus Schalenfrüchten/Nüssen | k | enthält Sesam | n | enthält Weichtiere |
| a2 | enthält Roggen | h1 | enthält Mandel | l | enthält Schwefeldioxid | | |
| a3 | enthält Gerste | h2 | enthält Haselnuss | m | enthält Lupine | | |
| a4 | enthält Hafer | h3 | enthält Walnuss | n | enthält Weichtiere | | |
| a5 | enthält Dinkel | h4 | enthält Kaschunuss | | | | |
| a6 | enthält Kamut | h5 | enthält Pekannuss | | | | |
| b | enthält Krebstiere | h6 | enthält Paranuss | | | | |
| c | enthält Eier | h7 | enthält Pistazie | | | | |
| d | enthält Fisch | h8 | enthält Macadamianuss | | | | |
| e | enthält Erdnuss | | | | | | |
| f | enthält Soja | | | | | | |

Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Montag den 07.04.

Menü 1:

Veganer Bratling mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip³

Menü 2:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse
Gurke ganz

Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

Dienstag den 08.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Rindergeschneitztes (Champignons) mit Kartoffelpüree⁸

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 09.04.

Menü 1:

PASTA - Penne mit Aurora-sauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing
Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 2:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffelrösti⁸
Salat mit Honig-Vinaigrette³

Donnerstag den 10.04.

Menü 1:

Tomatencremesuppe
Germknödel mit Pflaumenfüllung, dazu Mohn-Zucker und Vanillesauce

Menü 2:

Nudeln (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Ei^{2, 3}
Salat mit Joghurtdressing³

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 11.04.

Menü 1:

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini)

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Ketchup

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|---|--------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse | l | Schwefeldioxid |
| a1 | enthält Weizen | h | Schalenfrüchte/Nüsse | m | enthält Lupine |
| a2 | enthält Roggen | h1 | enthält Mandel | n | enthält Weichtiere |
| a3 | enthält Gerste | h2 | enthält Haselnuss | | |
| a4 | enthält Hafer | h3 | enthält Walnuss | | |
| a5 | enthält Dinkel | h4 | enthält Kaschunuss | | |
| a6 | enthält Kamut | h5 | enthält Pekannuss | | |
| b | enthält Krebstiere | h6 | enthält Paranuss | | |
| c | enthält Eier | h7 | enthält Pistazie | | |
| d | enthält Fisch | h8 | enthält Macadamianuss | | |
| e | enthält Erdnuss | | | | |
| f | enthält Soja | | | | |

Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

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

**- Osterferien -
Montag den 14.04.**

Menü 1:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hackbällchen Erbsen Lauch

Menü 2:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis

Dessert

Schokomuffin⁸

Dienstag den 15.04.

Menü 1:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce,
dazu Spätzle und Gurkensalat^{2, 3, 5}

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 16.04.

Menü 1:

Viktoriabarsch (natur) mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika und Aubergine) und Bio-Vollkornreis^{2, 3, 5}

Menü 2:

Bratkol Blumenkohl Rahmgemüse mit Spätzle
Salat mit Honig-Vinaigrette³

Donnerstag den 17.04.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing^{2, 3, 8}

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse;
Kaiserschmarrn mit Apfelmus³

Dessert

Obst der Saison

Karfreitag den 18.04.

Ostermontag den 21.04.

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

- | | | |
|---------------------------|--|----------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g Erzeugnisse aus Getreide, die nicht durch die Gärung zu alkoholischen Getränken verarbeitet sind | l enthält Sesam |
| a1 enthält Weizen | h Schalenfrüchte/Nüsse | m enthält Lupine |
| a2 enthält Roggen | h1 enthält Mandel | n enthält Weichtiere |
| a3 enthält Gerste | h2 enthält Haselnuss | |
| a4 enthält Hafer | h3 enthält Walnuss | |
| a5 enthält Dinkel | h4 enthält Kaschunuss | |
| a6 enthält Kamut | h5 enthält Pekannuss | |
| b enthält Krebstiere | h6 enthält Paranuss | |
| c enthält Eier | h7 enthält Pistazie | |
| d enthält Fisch | h8 enthält Macadamianuss | |
| e enthält Erdnuss | | |
| f enthält Soja | | |

Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Dienstag den 22.04.

Menü 1:

Vegane Hackbällchen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse

Menü 2:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Salzkartoffeln und Blattsalat in Bio-Joghurtdressing³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 23.04.

Menü 2:

Falaffel mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle

Menü 3:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis



Donnerstag den 24.04.

Menü 1:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Grana Padano^{2,3}

Salat mit Joghurtdressing³

Menü 2:

Rindergulasch mit Semmelknödel

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 25.04.

Menü 1:

Chili sin Carne mit einer Semmel

Paprika ganz

Menü 2:

Lachsburger zum selbst Zusammenbauen
mit Salat und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken^{2,3,5}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|---|--------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse | l | Schwefeldioxid |
| a1 | enthält Weizen | h | Schalenfrüchte/Nüsse | m | enthält Lupine |
| a2 | enthält Roggen | h1 | enthält Mandel | n | enthält Weichtiere |
| a3 | enthält Gerste | h2 | enthält Haselnuss | | |
| a4 | enthält Hafer | h3 | enthält Walnuss | | |
| a5 | enthält Dinkel | h4 | enthält Kaschunuss | | |
| a6 | enthält Kamut | h5 | enthält Pekannuss | | |
| b | enthält Krebstiere | h6 | enthält Paranuss | | |
| c | enthält Eier | h7 | enthält Pistazie | | |
| d | enthält Fisch | h8 | enthält Macadamianuss | | |
| e | enthält Erdnuss | | | | |
| f | enthält Soja | | | | |

Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Montag den 28.04.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)₃

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Dienstag den 29.04.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Blumenkohl in Hollandaise

Menü 2:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Penne_{2, 3}
Salat mit Himbeer-Dressing_{3, 5}

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 30.04.

Menü 1:

Bio-Kartoffelsuppe mit einer Semmel
Chinakohl-Mais-Salat₃

Menü 2:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano_{2, 3, 4}
Chinakohl-Mais-Salat₃

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|---|--------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse | l | Schwefeldioxid |
| a1 | enthält Weizen | h | Schalenfrüchte/Nüsse | m | enthält Lupine |
| a2 | enthält Roggen | h1 | enthält Mandel | n | enthält Weichtiere |
| a3 | enthält Gerste | h2 | enthält Haselnuss | | |
| a4 | enthält Hafer | h3 | enthält Walnuss | | |
| a5 | enthält Dinkel | h4 | enthält Kaschunuss | | |
| a6 | enthält Kamut | h5 | enthält Pekannuss | | |
| b | enthält Krebstiere | h6 | enthält Paranuss | | |
| c | enthält Eier | h7 | enthält Pistazie | | |
| d | enthält Fisch | h8 | enthält Macadamianuss | | |
| e | enthält Erdnuss | | | | |
| f | enthält Soja | | | | |

Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.