

Speiseplan Juli 2025 BIOLOGISCH

Dienstag den 01.07.

Menü 1:

Vegetarisches Gulasch (Erbсенprotein) mit Bio-Vollkornspirelli

Menü 2:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce, dazu Bio-Reis

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 02.07.

Menü 1:

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

Salat mit Joghurtdressing ³

Menü 2:

2 Spinatknödel mit Käsesauce,
dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ³

Donnerstag den 03.07.

Menü 1:

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

Paprika ganz

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 04.07.

Menü 1:

Viktoriabarsch mit Reis, dazu Möhrenrahmgemüse

Menü 2:

Pizza Margherita ³

Salat mit Himbeer-Dressing ^{3, 5}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

- | | | |
|---------------------------|---------------------------|----------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g Eithaltige Öle und Fett | l Laktose |
| 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 07.07.

Menü 1:

PASTA - Tortellini gefüllt mit Spinat,
dazu Käsesahnesauce und Grana Padano²

Menü 2:

Rinderfrikadelle mit Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse und Reis

Dessert

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Dienstag den 08.07.

Menü 1:

Vegetarisches Frikassee mit vegetarischen Chunks (Erbseprotein),
dazu Leipziger Allerlei und Vollkornreis

Menü 2:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Kartoffelrösti⁸

Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 09.07.

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Lachs-Tomaten-Sahnesauce

Menü 2:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu eine Semmel^{2, 3, 8}

Donnerstag den 10.07.

Menü 1:

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

Chinakohl-Mais-Salat³

Menü 2:

Vegetarischer Burger (Gemüsefrikadelle),^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Chinakohl-Mais-Salat³

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 11.07.

Menü 1:

Crunchy Veggietaler mit Paprika-Zucchini-Curry-Sauce, dazu Bio-Basmatireis

Karotte ganz

Menü 2:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel⁸

Karotte ganz

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|---|------------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse | k | enthält Sesam |
| a1 | enthält Weizen | h | Schalenfrüchte/Nüsse | l | enthält Schwefeldioxid |
| a2 | enthält Roggen | h1 | enthält Mandel | m | enthält Lupine |
| a3 | enthält Gerste | h2 | enthält Haselnuss | n | enthält Weichtiere |
| 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

Montag den 14.07.

Menü 1:

Hähnchen-Nuggets mit Kartoffeln, dazu Ketchup
Apfel-Karottensalat³

Menü 2:

Bulgur mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkoh, Tomatel) (100 % Bio)

Dessert

Heidelbeerquark

Dienstag den 15.07.

Menü 1:

Butter Chicken mit Basmatireis⁴
Paprika ganz

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse
Paprika ganz

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 16.07.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Vollkornspirelli
Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree
mit Möhrenrahmgemüse (100%Bio)³
Salat mit Honig-Vinaigrette³

Donnerstag den 17.07.

Menü 1:

Reibekuchen mit Apfelmus³

Menü 2:

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

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 18.07.

Menü 1:

Linsengemüse mit Spätzle³

Menü 2:

Hähnchenbrust Piccata mit Paprikasauce, dazu Bio-Pasta³

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|---|------------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse | k | enthält Sesam |
| a1 | enthält Weizen | h | Schalenfrüchte/Nüsse | l | enthält Schwefeldioxid |
| a2 | enthält Roggen | h1 | enthält Mandel | m | enthält Lupine |
| a3 | enthält Gerste | h2 | enthält Haselnuss | n | enthält Weichtiere |
| 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 21.07.

Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce
und Bio-Reis³

Dessert

Schokomuffin⁸

Dienstag den 22.07.

Menü 1:

Gemüse-Lasagne
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing³

Menü 2:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade⁹
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 23.07.

Menü 1:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln³

Menü 2:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis⁴

Donnerstag den 24.07.

Menü 1:

Bio-Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste), dazu Grana Padano^{2, 3}

Menü 2:

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

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 25.07.

Menü 1:

Chili con Carne mit einer Semmel³

Menü 2:

PASTA - Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse (100% Bio)
Salat mit Himbeer-Dressing^{3, 5}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten

- | | | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-------------------|---|----------------------|---|------------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse | k | Schalenfrüchte/Nüsse | l | Sesam |
| a1 | enthält Weizen | h | erzeugnisse | l | enthält Mandel | m | enthält Schwefeldioxid |
| a2 | enthält Roggen | h1 | enthält Haselnuss | m | enthält Lupine | n | enthält Weichtiere |
| a3 | enthält Gerste | h2 | enthält Walnuss | h | enthält Sesam | | |
| a4 | enthält Hafer | h3 | enthält Mandel | | | | |
| a5 | enthält Dinkel | h4 | enthält Haselnuss | | | | |
| a6 | enthält Kamut | h5 | enthält Walnuss | | | | |
| b | enthält Krebstiere | h6 | enthält Mandel | | | | |
| c | enthält Eier | h7 | enthält Haselnuss | | | | |
| d | enthält Fisch | h8 | enthält Walnuss | | | | |
| 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

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

Montag den 28.07.

Menü 1:

Fünf Falaffel mit Bio-Couscous und Bio-Gemüse, dazu Paprikadip³

Gurke ganz

Menü 2:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse

Gurke ganz

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 29.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Pizza Salami^{1, 2, 3}

Salat mit Joghurtdressing³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 30.07.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel⁴

Menü 2:

PASTA - Penne mit Spinatsauce und Reibekäse

Donnerstag den 31.07.

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Rosenkohl in Hollandaise

Menü 2:

Hähnchenbrustfilet natur mit heller Rahmsauce,
dazu Eierknöpfe

Dessert

Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

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

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

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