PRINZIPAL®
CATERING & EVENTS

Speiseplan Juni 2025
BIOLOGISCH

Montag den 02.06.
Menü 1:
Veganer Bratling mit Bio-CousCous
und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbsen), dazu Paprikadip 3
Menü 2:
PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse, Gurke ganz
Dessert
Bananenquark mit Schokosplitter 3

Dienstag den 03.06.
Menü 1:
Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Brokkoli, Sellerie), dazu Bio-Reis
Menü 2:
Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfle 8 ,Karottensalat cremig
Dessert
Obst der Saison

Mittwoch den 04.06.
Menü 1:
Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel 4
Menü 2:
PASTA - Penne mit Spinatsauce und Reibekäse

Donnerstag den 05.06.
Menü 1:
Tomatencremesuppe
Germknödel mit Pflaumenfüllung, dazu Mohn-Zucker und Vanillesauce
Menü 2:
Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken 2, 3,5
Dessert
Obst der Saison

Freitag den 06.06.
Menü 1:
Pizza Margherita
Salat mit Joghurtdressing 3
Menü 2:
Eine Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Ketchup
Salat mit Joghurtdressing 3

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

= 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.

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

BIO nach EG-Öko-Verordnung

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
www.bio-logisch.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.

PRINZIPAL®
CATERING & EVENTS

- Pfingstferien -

Montag den 09.06.

Dienstag den 10.06.
Menü 1:
Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln 3
Menü 2:
Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis
Paprika ganz
Dessert
Obst der Saison

Mittwoch den 11.06.
Menü 1:
Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Kräuterquark und Gurkensalat 3
Menü 2:
PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Grana Padano 2
Salat mit Himbeer-Dressing 3, 5

Donnerstag den 12.06.
Menü 1:
Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis 4
Menü 2:
Nudelsuppe mit Gemüse;
Kaiserschmarrn mit Apfelmus 3
Dessert
Obst der Saison

Freitag den 13.06.
Menü 1:
Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark (100 % Bio) BIOLOGISCH
Menü 2:
Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

= 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.

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

BIO

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
www.bio-logisch.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.

PRINZIPAL®
CATERING & EVENTS

Montag den 16.06.

Menü 1:
PASTA - Überbackene Cannellotti mit Spinat-Ricotta-Füllung
in vegetarischer Bolognese (Soja) und Bechamelsauce 3
Paprika ganz

Menü 2:
Hühnerragout (Tomaten) Reis
Paprika ganz

Dessert
Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 17.06.

Menü 1:
Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Ketchup,
dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 2, 3, 5

Menü 2:
Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Vollkornreis, dazu Erbsenrahmgemüse

Dessert
Obst der Saison

Mittwoch den 18.06.

Menü 1:
Pochierter Seelachs mit Salzkartoffeln und Zucchini-Tomaten-Gemüse 3

Menü 2:
Fallafel mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle
Gurke ganz

Donnerstag den 19.06.

Freitag den 20.06.

Menü 1:
Hähnchenbrust natur mit Kartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate

Menü 2:
Chili sin Carne mit einer Semmel 3

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

= 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.

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
www.bio-logisch.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 23.06.

Menü 1:

Spirelli mit Tomatensauce, dazu Grana Padano 2

Salat mit Himbeer-Dressing 3, 5

Menü 2:

Rindergeschnetzeltes (Champignons) mit Semmelknödel 8

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig

Dienstag den 24.06.

Menü 1:

Türkische Linsensuppe mit Fladenbrot

Gurke ganz

Menü 2:

Lasagne al Forno vom Rind

Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 25.06.

Menü 1:

Kibbeling mit Remouladensauce,

dazu Kartoffelpüree und Möhrengemüse 8, 9

Menü 2:

Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und veggie Hähnchen),

dazu Basmatireis (100% Bio)

Donnerstag den 26.06.

Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle,

dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 27.06.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Grana Padano 2, 3, 4

Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)

Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker 3

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

= 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.

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
www.bio-logisch.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.

PRINZIPAL®
CATERING & EVENTS

Montag den 30.06.

Menü 1:

Cheesburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Ketchup-Mayo-Sauce 1, 2, 3, 5, 9
Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Bio-Penne-Auflauf mit Veggie Hack Erbsen Lauch

Dessert

Apfel-Streuselkuchen 8

= 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 Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milchprodukte (einschl. Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

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

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
www.bio-logisch.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.