

Speiseplan Mai 2026 BIOLOGISCH

Montag den 04.05.

Menü 1:

PASTA - Makkaroni-Bolognese-Auflauf (Rind) mit Tomatensauce und Käse überbacken

Menü 2:

Backerbsensuppe;
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter³

Dienstag den 05.05.

Menü 1:

Gemüse-Lasagne

Menü 2:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffel-Gurken-Salat^{2, 3, 4}

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 06.05.

Menü 1:

Schupfnudelpfanne mit Rahmgemüse

Menü 2:

Bio-Spaghetti mit Lachs-Tomaten-Sahnesauce
Salat mit Himbeer-Dressing

Donnerstag den 07.05.

Menü 1:

Türkische Linsensuppe mit Fladenbrot

Menü 2:

Cheesburger
Salat mit Joghurtdressing³

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 08.05.

Menü 1:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Reis (100 % Bio) 

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce,
dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree^{1, 3}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|---|------------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse | l | Leguminosen |
| a1 | enthält Weizen | h | erzeugnisse | k | enthält Sesam |
| 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

Montag den 11.05.

Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

Menü 2:

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Remoulade^{1, 3, 9}
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing³

Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

Dienstag den 12.05.

Menü 1:

Hackbällchen (Geflügel) mit Tomatensauce, dazu Spaghetti
Salat mit Joghurtdressing³

Menü 2:

Vegetarisches Curry, dazu Basmatireis

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 13.05.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Spargelgemüse und Kartoffeln^{1, 3}

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, vegetarisches Kebab, Krautsalat,
Tomaten und Tzaziki^{2, 3}
Krautsalat^{2, 3}

Donnerstag den 14.05.

Freitag den 15.05.

Menü 1:

Chili con Carne mit einer Semmel³

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse
Salat mit Himbeer-Dressing

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 18.05.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2, 3}

Menü 2:

Bio-Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie), dazu Bauernbrot
Paprika ganz

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 19.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

Pizza Salami (Rind und Geflügel)^{1, 2, 3}
Salat mit Joghurtdressing³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 20.05.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) in Schnittlauchsauce
mit ZucchiniGemüse, dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Tomatencremesuppe
Schupfnudeln mit Apfelmus³

Donnerstag den 21.05.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Grana Padano^{2, 3, 4}
Gurke ganz

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 22.05.

Menü 1:

Eieromelette mit Kräuterquark, dazu Kartoffeln³
Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 2:

Hähnchenbrust "Piccata" mit Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli
Salat mit Himbeer-Dressing

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten

- | | | |
|---------------------------|--------------------------|----------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g Euthanasiemittel | 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 Schulverpflegung 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 25.05.

Dienstag den 26.05.

Menü 1:

Nudelsuppe mit Gemüse;
Kaiserschmarrn mit Apfelmus₃

Menü 2:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing₃

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 27.05.

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Kartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate_{1,3}

Menü 2:

PASTA - Bio-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse
Salat mit Joghurtdressing₃

Donnerstag den 28.05.

Menü 1:

Erbseintopf dazu Semmel

Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Ketchup₃
Salat mit Himbeer-Dressing

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 29.05.

Menü 1:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle
Gurke ganz

Menü 2:

Seelachsfilet (natur) mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten

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