

Speiseplan Juli 2026 BIOLOGISCH

Mittwoch den 01.07.

Karotten-Apfelsalat ³

Menü 1:

Bio-Spaghetti mit Lachs-Tomaten-Sahnesauce

Menü 2:

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) (100% Bio) ³ 

Menü 3:

Milchreis mit Kirschgrütze


Donnerstag den 02.07.

Salat mit Joghurtdressing ³

Menü 1:

Türkische Linsensuppe mit Fladenbrot

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Bolognese (Sonnenblumenkerne, Karotte, Sellerie) mit Farfalle und Reibekäse (100% Bio) 

Menü 3:

Kartoffelauflauf mit Hackfleisch (Geflügel) und Zucchini

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 03.07.

Gurke ganz

Menü 1:

Spätzle-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce ³

Menü 2:

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

Menü 3:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu grüne Bohnen und Kartoffelpüree ^{1, 3, 5}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten 

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|---|------------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse | l | Lebensmittel mit GVO |
| 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.

Montag den 06.07.

Karotte ganz

Menü 1:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Erbsenrahmgemüse

Menü 2:

Hackbällchen (Geflügel) mit Tomatensauce,
dazu Spaghetti (100% Bio) 

Menü 3:

Putengyros (Zwiebel) mit Bio-Reis und Tzaziki

Dessert

Buttermilchdessert mit roten Beeren
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)


Dienstag den 07.07.

Salat mit Joghurtdressing ³

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Ravioli (Tomate, Karotte, Pastinake),
dazu Käsesauce und Reibekäse (100% Bio) 

Menü 3:

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree und Remoulade ^{1, 3, 5, 9}

MENÜZUWEISUNG FEHLT

Obst der Saison

Mittwoch den 08.07.

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing ³

Menü 1:

Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu Rahmspinat ⁵

Menü 2:


Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas und Soja Schnitzel),
dazu Basmatireis (100% Bio) 

Menü 3:

Bio-Penne mit Erdbeer-Joghurtsauce, dazu weiße Schokoraspe

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|----|------------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse oder andere | o | Öl |
| a1 | enthält Weizen | g1 | erzeugnisse | o1 | enthält Sesam |
| a2 | enthält Roggen | h | Schalenfrüchte/Nüsse | k | enthält Sesam |
| a3 | enthält Gerste | h1 | enthält Mandel | l | enthält Schwefeldioxid |
| a4 | enthält Hafer | h2 | enthält Haselnuss | m | enthält Lupine |
| a5 | enthält Dinkel | h3 | enthält Walnuss | n | enthält Weichtiere |
| a6 | enthält Kamut | h4 | enthält Kaschunuss | | |
| b | enthält Krebstiere | h5 | enthält Pekannuss | | |
| c | enthält Eier | h6 | enthält Paranuss | | |
| d | enthält Fisch | h7 | enthält Pistazie | | |
| e | enthält Erdnuss | h8 | 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@prinzpal.de
www.prinzpal.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.


Donnerstag den 09.07.

Gurke ganz

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³ 

Menü 3:

Hackbällchen (Rind) mit Paprikasauce
und Eierknöpfle ³

MENÜZUWEISUNG FEHLT

Obst der Saison

Freitag den 10.07.

Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
dazu Reibekäse und Bio-Bauernbrot ³

Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio) 

Menü 3:

Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat
und Ketchup, dazu Kartoffelecken ^{2,3,5}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

- | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g Eihaltig | l Laktose |
| a1 enthält Weizen | h Schalenfrüchte/Nüsse | 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

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


Montag den 13.07.

Paprika ganz

Menü 1:

PASTA - Vollkorn-Nudelaufguss mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) und Käsesauce

Menü 2:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis (100% Bio) 

Menü 3:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit asiatischen Gemüse, dazu Parboiled Basmatireis²

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 14.07.

Salat mit Joghurtdressing³

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Menü 3:

Pizza Margherita³

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 15.07.

Karottensalat cremig

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) in Schnittlauchsaucе mit Zucchiniгemüse, dazu Salzkartoffeln⁵

Menü 2:

Schupfnudeln mit Apfelmus (100% Bio) 

Menü 3:

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

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.

Donnerstag den 16.07.

Gurke ganz

Menü 1:

PASTA - Raviolini gefüllt mit Spinat,
dazu Spinatsahnesauce und Reibekäse

Menü 2:

Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) (100% Bio)³ 

Menü 3:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Reis³

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 17.07.

Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 1:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu Kartoffeln^{3, 5}

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch),
dazu Bauernbrot (100% Bio)³

Menü 3:

Gnocchi in Tomatensauce, dazu geriebener Käse

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

- | | | |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g Euthymol | l Leuchtgelb |
| a1 enthält Weizen | h Schalenfrüchte/Nüsse | 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

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

Montag den 20.07.

Gurke ganz

Menü 1:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce

Menü 2:

Hähnchenfrikadelle mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse und Salzkartoffeln (100% Bio)³

Menü 3:

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse^{1, 3, 5}

Dessert

Vanillepudding

Dienstag den 21.07.

Salat mit Joghurtdressing³

Menü 1:

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

Menü 2:

Vegetarisches Gyros (Soja) mit Reis, dazu Knoblauch-Joghurdip (100% Bio) 

Menü 3:

Panierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Curry-Dip, dazu Kartoffelecken^{1, 3, 5}

Dessert

Obst der Saison

Mittwoch den 22.07.

Krautsalat^{2, 3}

Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Süßkartoffelpüree,
dazu grüne Bohnen mit Tomate^{1, 3, 5}

Menü 2:


Gnocchi-Zucchini-Auflauf (100% Bio) 

Menü 3:

PASTA - Haschee (Schwein) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse

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.


Donnerstag den 23.07.

Salat mit Himbeer-Dressing

Menü 1:

Erbseintopf dazu Vollkornbrot (100% Bio) 

Menü 2:

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

Menü 3:

Eine Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Ketchup ^{3, 5}

Freitag den 24.07.

Karotte ganz

Menü 1:

Spinat-Lachs-Lasagne

Menü 2:

Linse-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle (100% Bio) 

Menü 3:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten 

- | | | |
|---------------------------|--------------------------|------------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g Eihaltige Erzeugnisse | l Laktosehaltige Erzeugnisse |
| a1 enthält Weizen | h Schalenfrüchte/Nüsse | 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

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

Montag den 27.07.

Karotte ganz

Menü 1:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Blumenkohl in Kräuterrahmsauce³

Menü 2:

Hühnerragout (Tomaten) Reis (100% Bio) 

Menü 3:

Schnitzel Wiener Art (Schwein) mit Tomatensauce und Bio-Spirelli

Dessert

Heidelbeerjoghurt

Dienstag den 28.07.

Gurke ganz

Menü 1:

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

Menü 2:

Falafel Patty mit Bulgur,
dazu Ratatouille-Gemüse 

Menü 3:

Pinsa Flammkuchen-Style mit Zwiebeln, Putenschinken und Käse^{2,3}

Dessert

Obst der Saison


Mittwoch den 29.07.

Tomatensalat³

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Mexikanische Lasagne mit veganem Hack (Sonnenblumenkerne)
mit Kidneybohnen, Mais, Paprika (100% Bio) 

Menü 3:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Bio-Reis

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

- | | | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|---|------------------------|---|------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Erdnüsse | l | Eier | o | Soja |
| a1 | enthält Weizen | h | Schalenfrüchte/Nüsse | 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 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.

Donnerstag den 30.07.

Salat mit Honig-Vinaigrette³

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Menü 3:

Ramensuppe mit Gemüse-Gyoza und
Gemüse (Edamame, Karotte, Lauch)

Dessert

Obst der Saison

Freitag den 31.07.

Paprika ganz

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Bauernbrot (100% Bio) 

Menü 3:

Panierter Seelachs mit Salzkartoffeln und Zucchini-Tomaten-Gemüse^{3, 5}

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten 

- | | | | | | |
|----|-------------------------|----|-----------------------|---|------------------------|
| a | Glutenhaltiges Getreide | g | Ei | l | Schwefel |
| 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 Hafer | h4 | enthält Walnuss | | |
| a6 | enthält Dinkel | h5 | enthält Kaschunuss | | |
| b | enthält Kamut | h6 | enthält Pekannuss | | |
| b | enthält Krebstiere | h7 | enthält Paranuss | | |
| c | enthält Eier | h8 | enthält Pistazie | | |
| d | enthält Fisch | | 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.