

## Speiseplan September 2026 BIOLOGISCH

### Dienstag den 01.09.

#### Menü 1:

Ratatouille mit Bio-Reis <sup>2, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Putengyros mit Bio-Reis und Tzaziki

Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup>

#### Dessert

Obst der Saison

### Mittwoch den 02.09.

#### Menü 1:

Paniertes Lachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu Rahmspinat <sup>5</sup>

#### Menü 2:

Vegetarisches Curry, dazu Basmatireis

### Donnerstag den 03.09.

#### Menü 1:

Spaghetti mit vegetarischer Bolognese (Gerste), dazu Grana Padano <sup>2, 3</sup>

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Hackbällchen (Rind) mit Paprikasauce und Eierknöpfle <sup>3</sup>

#### Dessert

Obst der Saison

### Freitag den 04.09.

#### Menü 1:

Chili con Carne mit einer Semmel <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Kartoffel-Lauch-Strudel mit heller Sauce <sup>3</sup>

Salat mit Himbeer-Dressing

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 Erzeugnisse aus Getreide
- 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 Sesam
- k enthält Sesam
- 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.

### Montag den 07.09.

#### Menü 1:

Gemüse-Lasagne

#### Menü 2:

Hühnerfrikassee mit Möhrengemüse, dazu Reis

#### Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

### Dienstag den 08.09.

#### Menü 1:

Vegane Hackbällchen mit Bio-CousCous und Gemüse, dazu Paprikadip<sup>3</sup>

#### Menü 2:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Salzkartoffeln und

Blattsalat in Joghurtdressing<sup>3</sup>

#### Dessert

Obst der Saison

### Mittwoch den 09.09.

#### Menü 1:

Gemüsesuppe

Pfannkuchen mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker<sup>3</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Grana Padano<sup>2, 3</sup>

Karottensalat cremig

#### Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter<sup>3</sup>

### Donnerstag den 10.09.

#### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit einer Semmel

#### Menü 2:

Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Reis<sup>3</sup>

Gurkensalat Essig-Öl-Dressing<sup>3</sup>

#### Dessert

Obst der Saison

### Freitag den 11.09.

#### Menü 1:

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse

Salat mit Himbeer-Dressing

#### Menü 2:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Eierknöpfle<sup>8</sup>

Salat mit Himbeer-Dressing

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- |                           |                          |                          |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g Eihaltig               | 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 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@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.

### Montag den 14.09.

#### Menü 1:

Bio-Spirelli mit Tomatensauce, dazu Grana Padano<sup>2</sup>

Gurke ganz

#### Menü 2:

Panierter Seelachs mit Kartoffelpüree und Erbsenrahmgemüse<sup>1, 3, 5</sup>

#### Dessert

Vanillepudding

### Dienstag den 15.09.

#### Menü 1:

Linsen-Gemüsecurry, dazu Bio-Reis

#### Menü 2:

Eine Geflügelbratwurst mit Kartoffeln und Ketchup<sup>3, 5</sup>

Salat mit Joghurtdressing<sup>3</sup>

#### Dessert

Obst der Saison

### Mittwoch den 16.09.

#### Menü 1:

Hähnchenbrust natur mit Kartoffelpüree,  
dazu grüne Bohnen mit Tomate<sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse;  
Kaiserschmarrn mit Apfelsmus<sup>3</sup>

### Donnerstag den 17.09.

#### Menü 1:

Türkische Linsensuppe mit Fladenbrot

#### Menü 2:

Panierte Hähnchenbrust mit Tomaten-Curry-Dip, dazu Kartoffelecken<sup>1, 3, 5</sup>

Salat mit Himbeer-Dressing

#### Dessert

Obst der Saison

### Freitag den 18.09.

#### Menü 1:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Kräuterrahmsauce, dazu Spätzle

#### Menü 2:

Spaghetti mit Lachs-Tomaten-Sahnesauce  
Karotten-Apfelsalat

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 Senf
- k enthält Sesam
- 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 Spüren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

### Montag den 21.09.

#### Menü 1:

Hackbällchen (Geflügel) mit Kräutersauce, dazu Möhrengemüse, und Kartoffelpüree

#### Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Blumenkohl in Kräuterrahmsauce <sup>3</sup>

#### Dessert

Apfel-Streuselkuchen <sup>8</sup>

### Dienstag den 22.09.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüsefrikadelle, Tomaten, Salat, Gewürzgurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 8, 9</sup>

#### Dessert

Obst der Saison

### Mittwoch den 23.09.

#### Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Semmelknödel  
Gurkensalat Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Pizza Margherita <sup>3</sup>  
Salat mit Himbeer-Dressing

### Donnerstag den 24.09.

#### Menü 1:

Reibekuchen mit Kräuterquark  
Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup>

#### Menü 2:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3, 4, 8</sup>

#### Dessert

Obst der Saison

### Freitag den 25.09.

#### Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Semmelknödel

#### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

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 Erzeugnisse aus Getreide, die nicht durch Gärung entstehen
- 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

- k enthält Sesam
- 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@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.

### Montag den 28.09.

#### Menü 1:

Crunchy Veggietales mit Paprika-Zucchini-Curry-Sauce,  
dazu Bio-Vollkornreis

#### Menü 2:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse  
Salat mit Himbeer-Dressing

#### Dessert

Erdbeeryoghurt

### Dienstag den 29.09.

#### Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen mit Kartoffeln, dazu Erbsenrahmgemüse<sup>5</sup>

#### Menü 2:

Hähnchen-Nuggets mit Süß-Sauer-Sauce und Kartoffel-Gurken-Salat<sup>1, 2, 3, 4</sup>

#### Dessert

Obst der Saison

### Mittwoch den 30.09.

#### Menü 1:

Seelachsfilet (natur) auf Ratatouillegemüse  
(Zucchini, Paprika und Aubergine), dazu Salzkartoffeln<sup>2, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Tomatencremesuppe  
Schupfnudeln mit Apfelmus<sup>3</sup>

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur  
in unseren Speisen enthalten:

- |                           |                          |                          |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | g Eihaltig               | i 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 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@prinzpal.de  
www.prinzpal.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-037 Ökokontrollst.  
Kontrollnummer: DE-BY-037-89001-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

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