

MONTAG

ALLERGENMENÜ

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu
Bio-Basmatireis

i

DIENSTAG

ALLERGENMENÜ

Drei Polentataler auf Gemüseglasch

g, i

MITTWOCH

ALLERGENMENÜ

Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)

3, f, i

DONNERSTAG

ALLERGENMENÜ

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel,
dazu Vanillesauce

c, g

FREITAG

ALLERGENMENÜ

Feiertag

NACHTISCH

MONTAG

Heidelbeerquark

g

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Apfel-Streuselkuchen

8, a, a1, c, g

DONNERSTAG

Obst der Saison

FREITAG

Feiertag

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst	a Glutenhaltiges Getreide
2 mit Konservierungsmittel	8 mit Phosphat	a ¹ enthält Weizen
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a ² enthält Roggen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a ³ enthält Gerste
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß	a ⁴ enthält Hafer
6 geschwärzt		a ⁵ enthält Dinkel
		a ⁶ enthält Kamut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse

h Schalenfrüchte/Nüsse
h ¹ enthält Mandel
h ² enthält Haselnuss
h ³ enthält Walnuss
h ⁴ enthält Kaschunuss
h ⁵ enthält Pekannuss
h ⁶ enthält Paranuss

h ⁷ enthält Pistazie
h ⁸ 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 die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

GÜLTIG: 03.04.-07.04.2023

CULINARIA Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal | T 0202.870 565-0
kontakt@biologisch-culinaria.de | biologisch-culinaria.de
Geschäftsführung: Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MONTAG

ALLERGENMENÜ

Feiertag

DIENSTAG

ALLERGENMENÜ

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

3, c, g, i, l

MITTWOCH

ALLERGENMENÜ

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

f, g, i

DONNERSTAG

ALLERGENMENÜ

Erbseintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

2, c, i

FREITAG

ALLERGENMENÜ

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

3, i

NACHTISCH

MONTAG

Feiertag

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

DONNERSTAG

Vanillepudding

FREITAG

Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst	a Glutenhaltiges Getreide
2 mit Konservierungsmittel	8 mit Phosphat	a ¹ enthält Weizen
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a ² enthält Roggen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a ³ enthält Gerste
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß	a ⁴ enthält Hafer
6 geschwärzt		a ⁵ enthält Dinkel
		a ⁶ enthält Kamut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse

h Schalenfrüchte/Nüsse
h ¹ enthält Mandel
h ² enthält Haselnuss
h ³ enthält Walnuss
h ⁴ enthält Kaschunuss
h ⁵ enthält Pekannuss
h ⁶ enthält Paranuss

h ⁷ enthält Pistazie
h ⁸ 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 die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

GÜLTIG: 10.04.-14.04.2023

CULINARIA Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal | T 0202.870 565-0
kontakt@biologisch-culinaria.de | biologisch-culinaria.de
Geschäftsführung: Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MONTAG

ALLERGENMENÜ

Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

g, l

DIENSTAG

ALLERGENMENÜ

Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)

2, c, g, l

MITTWOCH

ALLERGENMENÜ

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

l

DONNERSTAG

ALLERGENMENÜ

Drei Polentataler mit Champignonrahm

g

FREITAG

ALLERGENMENÜ

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

g

NACHTISCH

MONTAG

Obst der Saison

DIENSTAG

Griesspudding mit Zimt und Zucker

a, a1, g

MITTWOCH

Obst der Saison

DONNERSTAG

Kirsch-Streusel-Kuchen

3, 8, a, a1, c, g

FREITAG

Erdbeerjoghurt

g

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst	a Glutenhaltiges Getreide
2 mit Konservierungsmittel	8 mit Phosphat	a ¹ enthält Weizen
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a ² enthält Roggen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a ³ enthält Gerste
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß	a ⁴ enthält Hafer
6 geschwärzt		a ⁵ enthält Dinkel
		a ⁶ enthält Kamut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse

h Schalenfrüchte/Nüsse
h ¹ enthält Mandel
h ² enthält Haselnuss
h ³ enthält Walnuss
h ⁴ enthält Kaschunuss
h ⁵ enthält Pekannuss
h ⁶ enthält Paranuss

h ⁷ enthält Pistazie
h ⁸ 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 die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

GÜLTIG: 17.04.-21.04.2023

CULINARIA Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal | T 0202.870 565-0
kontakt@biologisch-culinaria.de | biologisch-culinaria.de
Geschäftsführung: Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MONTAG

ALLERGENMENÜ

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

2, 3, 5, i, l

DIENSTAG

ALLERGENMENÜ

Kartoffelpüree mit
Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

g, l

MITTWOCH

ALLERGENMENÜ

Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis

g, i

DONNERSTAG

ALLERGENMENÜ

Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

g

FREITAG

ALLERGENMENÜ

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

c, l

NACHTISCH

MONTAG

Butter-Zucker-Kuchen

a, a1, c, g

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Milchreis mit Zimt und Zucker

g

DONNERSTAG

Obst der Saison

FREITAG

Kirschquark

g

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst	a Glutenhaltiges Getreide
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	a ¹ enthält Weizen
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a ² enthält Roggen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a ³ enthält Gerste
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß	a ⁴ enthält Hafer
6 geschwärzt		a ⁵ enthält Dinkel
		a ⁶ enthält Kamut

b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse

h Schalenfrüchte/Nüsse
h ¹ enthält Mandel
h ² enthält Haselnuss
h ³ enthält Walnuss
h ⁴ enthält Kaschunuss
h ⁵ enthält Pekannuss
h ⁶ enthält Paranuss

h ⁷ enthält Pistazie
h ⁸ 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 die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell nicht von der DGE zertifiziert.

GÜLTIG: 24.04.-28.04.2023

CULINARIA Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal | T 0202.870 565-0
kontakt@biologisch-culinaria.de | biologisch-culinaria.de
Geschäftsführung: Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN