

## MONTAG

### MENÜ 1

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing

2, 3, g

### MENÜ 2

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Bio- Kartoffeln

3, g, i

## DIENSTAG

### MENÜ 1

PASTA - Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese und Reibekäse, dazu Knabbergurken

3, a, a1, f, g, i

### MENÜ 2

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen dazu Salat mit Dressing

3, a, a1, c, g, i, j, l

## MITTWOCH

### MENÜ 1

Putenwürstchen mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und cremiger Karottensalat

2, 3, 8, g, j

### MENÜ 2

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse dazu Salat mit Dressing

3, a, a1, c, g, i, j, l

## DONNERSTAG

### MENÜ 1

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Dressing

3, 9, a, a1, c, d, g, j, l

### MENÜ 2

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Bio-Brötchen

3, a, a1, a2, a3, f, i

## FREITAG

### MENÜ 1

Feiertag

### MENÜ 2

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 <sup>1</sup>	enthält Weizen
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a <sup>2</sup>	enthält Roggen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a <sup>3</sup>	enthält Gerste
5 geschwefelt		a <sup>4</sup>	enthält Hafer
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß	a <sup>5</sup>	enthält Dinkel
		a <sup>6</sup>	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 <sup>1</sup>	enthält Mandel
h <sup>2</sup>	enthält Haselnuss
h <sup>3</sup>	enthält Walnuss
h <sup>4</sup>	enthält Kaschunuss
h <sup>5</sup>	enthält Pekannuss
h <sup>6</sup>	enthält Paranuss

h <sup>7</sup>	enthält Pistazie
h <sup>8</sup>	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

### MENÜ 1

Feiertag

### MENÜ 2

Feiertag

## DIENSTAG

### MENÜ 1

Gebackenes Fischfilet mit Limonendip, dazu Bio-Reis und Knabbermöhren

3, a, a1, d, g

### MENÜ 2

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

a, a1, c, g

## MITTWOCH

### MENÜ 1

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Semmelknödel

1, 5, a, a1, a3, c, g, l

### MENÜ 2

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Dressing

3, a, a5, c, g, i, j, l

## DONNERSTAG

### MENÜ 1

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Reis und Chinakohl-Mais-Salat

1, 2, 3, a, a1, c, g, i, j, l

### MENÜ 2

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese, dazu Reibekäse und Blattsalat mit Dressing

3, a, a1, c, g, i, j, l

## FREITAG

### MENÜ 1

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Gurkensalat mit Schmand und Dill

2, 3, 5, a, a1, c, g, i, j, l

### MENÜ 2

Tomatencremesuppe dazu Bio-Roggenbrötchen

3, a, a1, a2, a3, f, g, i

## NACHTISCH

### MONTAG

Feiertag

### DIENSTAG

Obst der Saison

### MITTWOCH

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

g

### DONNERSTAG

Vanillepudding

g

### 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 <sup>1</sup>	enthält Weizen
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a <sup>2</sup>	enthält Roggen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a <sup>3</sup>	enthält Gerste
5 geschwefelt		a <sup>4</sup>	enthält Hafer
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß	a <sup>5</sup>	enthält Dinkel
		a <sup>6</sup>	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 <sup>1</sup>	enthält Mandel
h <sup>2</sup>	enthält Haselnuss
h <sup>3</sup>	enthält Walnuss
h <sup>4</sup>	enthält Kaschunuss
h <sup>5</sup>	enthält Pekannuss
h <sup>6</sup>	enthält Paranuss

h <sup>7</sup>	enthält Pistazie
h <sup>8</sup>	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

### MENÜ 1

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis

1, 5, g, l

### MENÜ 2

Gemüsefrikadelle mit Bio-Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln

3, 8, a, a1, c, g, i

## DIENSTAG

### MENÜ 1

Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelpüree, dazu Knabbermöhren

1, 5, 8, a, a1, a3, g, i, l

### MENÜ 2

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce

a, a1, c, g, i

## MITTWOCH

### MENÜ 1

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Eierknöpfe

1, 5, a, a1, a3, c, f, g, i, j, l

### MENÜ 2

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark mit Tomatensalat

3, c, g

## DONNERSTAG

### MENÜ 1

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Dressing

3, 4, a, a1, c, d, g, i, j, l

### MENÜ 2

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Dressing

3, a, a1, c, g, j, l

## FREITAG

### MENÜ 1

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio- Reis, dazu Knabbergurken

2, 3, i

### MENÜ 2

PASTA - Nudelaufwurf mit Gemüse (Zucchini, Paprika), dazu Knabbermöhren

a, a1, g, i

## 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 <sup>1</sup>	enthält Weizen
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a <sup>2</sup>	enthält Roggen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a <sup>3</sup>	enthält Gerste
5 geschwefelt		a <sup>4</sup>	enthält Hafer
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß	a <sup>5</sup>	enthält Dinkel
		a <sup>6</sup>	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 <sup>1</sup>	enthält Mandel
h <sup>2</sup>	enthält Haselnuss
h <sup>3</sup>	enthält Walnuss
h <sup>4</sup>	enthält Kaschunuss
h <sup>5</sup>	enthält Pekannuss
h <sup>6</sup>	enthält Paranuss

h <sup>7</sup>	enthält Pistazie
h <sup>8</sup>	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

### MENÜ 1

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Reis

2, 8, a, a1, f

### MENÜ 2

Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen, Spargel) in Sahnesauce, dazu Bio-Reis

a, a1, g, i

## DIENSTAG

### MENÜ 1

Gnocchi mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Dressing

3, a, a1, c, g, i, j, l

### MENÜ 2

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

a, a1, c, g

## MITTWOCH

### MENÜ 1

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) mit Crème Fraîche und Bio-Roggenbrötchen

3, a, a1, a2, a3, f, g, i

### MENÜ 2

PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta mit Bechamelsauce und Käse überbacken, dazu Salat mit Dressing

3, a, a1, c, g, i, j, l

## DONNERSTAG

### MENÜ 1

Seelachsfilet (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli und Salat mit Dressing

3, a, a1, c, d, g, i, j,

### MENÜ 2

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Bio-Roggenbrötchen

3, a, a1, a2, a3, f, g, i

## FREITAG

### MENÜ 1

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Zucchini Gemüse

4, a, a1, g, i

### MENÜ 2

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Tomatensauce, Käse dazu Möhren-Apfel-Salat

3, a, a1, g, i, j

## 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 <sup>1</sup>	enthält Weizen
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a <sup>2</sup>	enthält Roggen
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a <sup>3</sup>	enthält Gerste
5 geschwefelt		a <sup>4</sup>	enthält Hafer
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß	a <sup>5</sup>	enthält Dinkel
		a <sup>6</sup>	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 <sup>1</sup>	enthält Mandel
h <sup>2</sup>	enthält Haselnuss
h <sup>3</sup>	enthält Walnuss
h <sup>4</sup>	enthält Kaschunuss
h <sup>5</sup>	enthält Pekannuss
h <sup>6</sup>	enthält Paranuss

h <sup>7</sup>	enthält Pistazie
h <sup>8</sup>	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**