

MONTAG

MENÜ 1

Feiertag

MENÜ 2

Feiertag

DIENSTAG

MENÜ 1

Gebackenes Fischfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Gurkensalat

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

MENÜ 2

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen dazu
Gurkensalat

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

MITTWOCH

MENÜ 1

Ungarisches Gulasch (Rind) mit
Kartoffelklößen,
dazu Knabbergurken

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

MENÜ 2

Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese,
dazu Salat mit Dressing

3, g, i, j, l

DONNERSTAG

MENÜ 1

Haschee (Rind) mit Bio-Penne und Reibekäse,
dazu Salat mit Dressing

1, 2, 3, 5, a, a1, a3, c, g, l

MENÜ 2

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

a, a1, c, g

FREITAG

MENÜ 1

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce,
dazu Kartoffelecken und Maissalat

1, 3, 5, i, j, l

MENÜ 2

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce,
dazu Salat mit Dressing

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

NACHTISCH

MONTAG

Feiertag

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Vanille Muffin

DONNERSTAG

Obst der Saison

FREITAG

Bananenquark mit Schokosplitter
f, 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 Milchzeugnisse

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: 01.05.-05.05.2023

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

Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli

a, a1, c, g, j, i

MENÜ 2

Überbackener vegetarischer Maultaschenaufwurf mit Kräutersauce, dazu Tomatensalat

3, a, a1, c, g, i

DIENSTAG

MENÜ 1

Hokifilet mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Reis

2, 3, 5, d, i, l

MENÜ 2

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

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

MITTWOCH

MENÜ 1

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

3, i, g

MENÜ 2

Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Dressing

3, a, a1, g, j, l

DONNERSTAG

MENÜ 1

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

2, 3, 8, a, a1, a2, a3, f, i

MENÜ 2

Gemüseulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Bio-Reis und Gurkensalat

3, g, i

FREITAG

MENÜ 1

Geflügelragout mit Hühnerfleisch in Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Dressing

3, a, a1, j, l

MENÜ 2

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark

3, c, g

NACHTISCH

MONTAG

Marmorkuchen

a, a1, c

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Griechischer Joghurt mit Honig

g

DONNERSTAG

Buttermilchdessert

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 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		a ⁴ enthält Hafer
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß	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: 08.05.-12.05.2023

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

Spätzle-Auflauf mit Putenschinken und Erbsen, dazu cremiger Karottensalat

a, a1, c, g, i

MENÜ 2

Gemüsefrikadelle mit Rahmspinat und Bio-Salzkartoffeln

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

DIENSTAG

MENÜ 1

Brokkolicremesuppe dazu Bio-Roggenbrötchen

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

MENÜ 2

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

a, a1, c, g

MITTWOCH

MENÜ 1

Geflügelfrikadelle mit Ketchup, dazu Nudelsalat (Erbsen und Gewürzgurke)

2,3,9 a, a1, c, g,j,l

MENÜ 2

PASTA-Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese, dazu Reibekäse

3,a, a1,f,i,g

DONNERSTAG

MENÜ 1

Feiertag

MENÜ 2

Feiertag

FREITAG

MENÜ 1

Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw

3,5, a, a1, a3,c, g, j, l

MENÜ 2

Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce und Knabbermöhren

a, a1, g, i

NACHTISCH

MONTAG

Kirschquark
g

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Donut
a, a1, f, g

DONNERSTAG

Feiertag

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		a ⁴	enthält Hafer
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß	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: 15.05.-19.05.2023

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 Semmelknödel, dazu Knabbermöhren

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

MENÜ 2

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und Gurkensalat

3,a, a1, g,j,l

DIENSTAG

MENÜ 1

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Gnocchi, dazu ZucchiniGemüse in Tomatensauce

a, a1, l,i

MENÜ 2

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

a, a1, g, i

MITTWOCH

MENÜ 1

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken

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

MENÜ 2

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch), dazu Bio-Roggenbrötchen

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

DONNERSTAG

MENÜ 1

Rindergeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Tomatensalat

1,3,5,8,a, a1, a3,c, g, i, l

MENÜ 2

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse

g, l,i

FREITAG

MENÜ 1

Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat

2,3,a,a1,g

MENÜ 2

Bio-Vollkornspirelli mit Bio- Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Dressing

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

NACHTISCH

MONTAG

Schoko-Muffin
8,a, a1, c, f, g

DIENSTAG

Erdbeerquark
g

MITTWOCH

Obst der Saison

DONNERSTAG

Apfel-Streuselkuchen
8,a, a1, c, 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 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: 22.05.-26.05.2023

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
Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Bio-Reis und Bohnengemüse

g,i

MENÜ 2
Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Bio- Reis

g,i*

MITTWOCH

MENÜ 1
Gebackenes Fischfilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelsalat und Knabbergurken

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

MENÜ 2
PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und
Ricotta, dazu Tomatensauce, Käse und
Gurkensalat

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

DONNERSTAG

MENÜ 1

MENÜ 2

FREITAG

MENÜ 1

MENÜ 2

NACHTISCH

MONTAG

Feiertag

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Rote Grütze mit Vanillesauce

g

DONNERSTAG

FREITAG

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		a ⁴	enthält Hafer
6 geschwärzt	11 mit Milcheiweiß	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: 29.05.-02.06.2023

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