



BIOLOGISCH[®]

CATERING FÜR SCHULEN & KITAS



MONTAG

MENÜ 1

Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kartoffelecken und Salat mit Joghurdressing

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

MENÜ 2

Schupfnudeln mit Rahmspinat

a, a1, c, l, g

DIENSTAG

MENÜ 1

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

2, 3, g

MENÜ 2

Bio-Vollkornspirelli mit vegetarischer Bolonese, dazu Käse und Blattsalat mit Joghurdressing

2, 3.a, a1, a3, c, j, l, g, i

MITTWOCH

MENÜ 1

Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln und Bio-Roggenbrötchen

3, 5.a, a1, a2, a3, f, l

MENÜ 2

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

g, j, l

DONNERSTAG

MENÜ 1

Milchschnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Ratatouillegemüse und Bio-Reis

1, 3, 5.a, a1, a3, a4, c, g, i

MENÜ 2

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio)

3, g, ö

FREITAG

MENÜ 1

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

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

MENÜ 2

Gnocchi mit Bio-Zucchini-Sahnesauce, dazu geriebener Käse

3.a, a1, l

NACHTISCH

MONTAG

Götterspeise mit Vanillesauce
1, g

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Vanille Muffin
8.a, a1, c, g

DONNERSTAG

Obst der Saison

FREITAG

Vanillejoghurt
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: 31.10.-04.11.2022

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

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Semmelknödel und Knabbermöhre

1,4,5,a, a1, a3, c,g, i, l

MENÜ 2

Ein Gemüsetaler mit Blattspinat und
Bio-Salzkartoffeln

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

DIENSTAG

MENÜ 1

Gemüse Eintopf mit Rindswurstscheiben dazu
Bio -Roggenbrötchen

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

MENÜ 2

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt
und Zucker

a, a1, c, g

MITTWOCH

MENÜ 1

Paniertes Hokifilet mit Dillsauce,
dazu Bio-Reis und Knabbergurken

d,g,i

MENÜ 2

Gemüsetortelloni dazu Paprikasauce und Salat
mit Honig-Vinaigrette

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

DONNERSTAG

MENÜ 1

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit
Joghurtdressing

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

MENÜ 2

Winterliches Ratatouille dazu Bio-Reis

i

FREITAG

MENÜ 1

Paniertes Hähnchen
dazu Rahmwirsinggemüse und kleine
Bio-Kartoffeln

3,a, a1, g,j

MENÜ 2

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing

a, a1, c, g,j,l

NACHTISCH

MONTAG

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

g

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Kirschquark

g

DONNERSTAG

Marmorkuchen

8,a, a1, c

FREITAG

Obst der Saison

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 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: 07.11.-11.11.2022

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

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Bio-Reis

g, i

MENÜ 2

PASTA-Bio-Rigatonelli mit Basilikumsauce, dazu Reibekäse und Chinakohl-Mais-Salat

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

DIENSTAG

MENÜ 1

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Reis

4, a, a1, i

MENÜ 2

Überbackener Vegetarischer Maultaschenaufwurf mit Tomatensauce, dazu Knabbermöhren

a, a1, c, g, i

MITTWOCH

MENÜ 1

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln

3, d, g

MENÜ 2

Nudelaufwurf mit Gemüse (Zucchini, Paprika), dazu Knabbermöhren

a, a1, g, i

DONNERSTAG

MENÜ 1

Brokkoli-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln und Knabbermöhren

g, i

MENÜ 2

Kürbiscrèmesuppe dazu Bio-Roggenbrötchen

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

FREITAG

MENÜ 1

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel

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

MENÜ 2

Schupfnudeln mit Wirsing- und Möhrengemüse

a, a1, c, l, g, j

NACHTISCH

MONTAG

Obst der Saison

DIENSTAG

Erdbeerjoghurt

g

MITTWOCH

Obst der Saison

DONNERSTAG

Donut

1

FREITAG

Milchreis mit Zimt und Zucker

g

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst	a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	h ⁷ enthält Pistazie	i enthält Sellerie
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	a ¹ enthält Weizen	c enthält Eier	h ¹ enthält Mandel	h ⁸ enthält Macadamianuss	j enthält Senf
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a ² enthält Roggen	d enthält Fisch	h ² enthält Haselnuss		k enthält Sesam
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a ³ enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h ³ enthält Walnuss		l enthält Schwefeldioxid
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß	a ⁴ enthält Hafer	f enthält Soja	h ⁴ enthält Kaschunuss		m enthält Lupine
6 geschwärzt		a ⁵ enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h ⁵ enthält Pekannuss		n enthält Weichtiere
		a ⁶ enthält Kamut				

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: 14.11.-.18.11.22

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

Bio-Spaghetti mit Bolognese (Geflügel), dazu Reibekäse und cremiger Karottensalat

3,4,a, a1, i,g

MENÜ 2

Penne mit Gemüseglasch, dazu Saure Sahne (100 % Bio)

a, a1,g,i

DIENSTAG

MENÜ 1

Linteneintopf mit Geflügel-Wienerwürstchen und Bio-Roggenbrötchen

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

MENÜ 2

Drei Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus

3,a, a1, a4, c

MITTWOCH

MENÜ 1

Geflügelfleischkäse in Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree

1,5,a, a1, a3, l

MENÜ 2

Bio-Vollkornspaghetti mit Bio-Gemüsebolognese, dazu Reibekäse

3,a, a1,i,g

DONNERSTAG

MENÜ 1

Pochiertes Hokifilet mit Rahmspinat und Salzkartoffeln

d,g,l

MENÜ 2

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und Knabbergurke

g,i

FREITAG

MENÜ 1

Rindergulasch mit Spätzle

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

MENÜ 2

Asiatische Gemüsebällchen mit Kokos-Curry-Sauce, dazu Bio-Reis

3,i

NACHTISCH

MONTAG

Schokopudding mit Vanillesauce

g

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Bananenquark mit Schokospitter

f, g

DONNERSTAG

Butter-Zucker-Kuchen

a, a1, c, g

FREITAG

Obst der Saison

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 mit Farbstoff	7 gewachst	a Glutenhaltiges Getreide	b enthält Krebstiere	h Schalenfrüchte/Nüsse	h ⁷ enthält Pistazie	i enthält Sellerie
2 mit Konservierungsstoff	8 mit Phosphat	a ¹ enthält Weizen	c enthält Eier	h ¹ enthält Mandel	h ⁸ enthält Macadamianuss	j enthält Senf
3 mit Antioxidationsmittel	9 mit Süßungsmittel	a ² enthält Roggen	d enthält Fisch	h ² enthält Haselnuss		k enthält Sesam
4 mit Geschmacksverstärker	10 enthält eine Phenylalaninquelle	a ³ enthält Gerste	e enthält Erdnuss	h ³ enthält Walnuss		l enthält Schwefeldioxid
5 geschwefelt	11 mit Milcheiweiß	a ⁴ enthält Hafer	f enthält Soja	h ⁴ enthält Kaschunuss		m enthält Lupine
6 geschwärzt		a ⁵ enthält Dinkel	g enthält Milch und Milcherzeugnisse	h ⁵ enthält Pekannuss		n enthält Weichtiere
		a ⁶ enthält Kamut		h ⁶ enthält Paranuss		

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: 21.11.-25.11.2022

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

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Cole Slaw

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

MENÜ 2

Fünf Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse (Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip

3,a, a1, l

DIENSTAG

MENÜ 1

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Roggenbrötchen

a, a1, a2, a3, f

MENÜ 2

Gemüsebratling mit Paprikasauce und Spätzle

a, a1, a3, g, i, l

MITTWOCH

MENÜ 1

Frikadelle(Rind) in Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln

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

MENÜ 2

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Apfel-Karottensalat

1,3,5, a, a1, a3, f, i, l, g

DONNERSTAG

MENÜ 1

MENÜ 2

FREITAG

MENÜ 1

MENÜ 2

NACHTISCH

MONTAG

Berliner Ballen
a, a1, c, g

DIENSTAG

Obst der Saison

MITTWOCH

Mandarinenquark
g

DONNERSTAG

FREITAG

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	h Schalenfrüchte/Nüsse
c enthält Eier	h ¹ enthält Mandel
d enthält Fisch	h ² enthält Haselnuss
e enthält Erdnuss	h ³ enthält Walnuss
f enthält Soja	h ⁴ enthält Kaschunuss
g enthält Milch und Milchzeugnisse	h ⁵ enthält Pekannuss
	h ⁶ enthält Paranuss

h ⁷ enthält Pistazie	i enthält Sellerie
h ⁸ enthält Macadamianuss	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: 28.11.-02.12.2022

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