

»Speiseplan«

Menü 1: 29.04.-03.05.2024

MONTAG

ROHKOST & SALAT
Chinakohl-Maissalat

c, g, j, l

HAUPTGERICHT
Überbackener Maultaschenauflauf in
Tomatensauce
a1, c, f, g, i, j

DESSERT
Obst der Saison

DIENSTAG

ROHKOST & SALAT
Knabbermöhren

HAUPTGERICHT
Brokkoli-Kartoffel Quiche

a1, c, f, g, i, j

DESSERT
Obst der Saison

MITTWOCH

ROHKOST & SALAT

HAUPTGERICHT
Tag der Arbeit

DESSERT

DONNERSTAG

ROHKOST & SALAT
Knabberpaprika

HAUPTGERICHT
Gratinierte Tortellini mit Ricotta und Spinat in
Tomatensauce
a1, c, f, g, i, j

DESSERT
Obst der Saison

FREITAG

ROHKOST & SALAT
Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing

HAUPTGERICHT
Nudel-Frittata mit Zucchini, Paprika und
Kräuterdip
a1, c, g, i, j

DESSERT
Götterspeise mit Vanillesauce

g

CULINARIA
Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal
0202.870 565-0 | info@culinaria-wuppertal.de
culinaria-wuppertal.de

Geschäftsführung
Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn
Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe

»Speiseplan«

Menü 1: 06.05.-10.05.2024

MONTAG

ROHKOST & SALAT

Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing

l

HAUPTGERICHT

Allgäuer Käsespätzle

a1, c, f, g, i, j

DESSERT

Schokopudding mit Vanillesauce

c, g

DIENSTAG

ROHKOST & SALAT

Knabbergurken

HAUPTGERICHT

Kartoffelrahmsuppe mit Roggenbrötchen

a1, a2, a3, c, f, g, i, j

DESSERT

Obst der Saison

MITTWOCH

ROHKOST & SALAT

Blattsalat mit Tomate, Gurke, Mais und

Joghurt Dressing

c, g, j, l

HAUPTGERICHT

Vegetarisches Schnitzel "Toscana" mit

Gemüseris und Tomatensauce

a1, a4, c, f, g, i, j

DESSERT

Obst der Saison

DONNERSTAG

ROHKOST & SALAT

HAUPTGERICHT

Christi Himmelfahrt

DESSERT

FREITAG

ROHKOST & SALAT

HAUPTGERICHT

Beweglicher Ferientag

DESSERT

CULINARIA

Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH

Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal

0202.870 565-0 | info@culinaria-wuppertal.de

culinaria-wuppertal.de

Geschäftsführung

Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn

Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe

»Zusatzstoffe & Allergene«

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

-
- | | | |
|---|---------------------------------|---|
| A Glutenhaltiges Getreide | H1 enthält Mandel | 1 mit Farbstoff |
| A1 enthält Weizen | H2 enthält Haselnuss | 1.1 Zuckerkulör E150d |
| A2 enthält Roggen | H3 enthält Walnuss | 1.2 Carotine E160e |
| A3 enthält Gerste | H4 enthält Kaschunuss | 2 mit Konservierungsstoff |
| A4 enthält Hafer | H5 enthält Pekannuss | 2.1 Natriumbenzoat |
| A5 enthält Dinkel | H6 enthält Paranuss | 3 mit Antioxidationsmittel |
| A6 enthält Kamut | H7 enthält Pistazie | 3.1 Ascorbinsäure |
| B enthält Krebstiere | H8 enthält Macadamianuss | 4 mit Geschmacksverstärker |
| C enthält Eier | I enthält Sellerie | 5 geschwefelt |
| D enthält Fisch | J enthält Senf | 6 geschwärzt |
| E enthält Erdnuss | K enthält Sesam | 7 gewachst |
| F enthält Soja | L enthält Schwefeldioxid | 8 mit Phosphat |
| G enthält Milch und Milcherzeugnisse | M enthält Lupine | 9 mit Süßungsmittel |
| H enthält Schalenfrüchte/Nüsse | N enthält Weichtiere | 9.1 Acesulfam-K |
| | | 10 Aspartam & Phenylalaninquelle |
| | | 11 mit Milcheiweiß |
| | | 12 Koffeeinhaltig |

»Speiseplan«

Menü 1: 13.05.-17.05.2024

MONTAG

ROHKOST & SALAT
Apfel-Möhrensalat

g,j

HAUPTGERICHT
Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurem Dip
und Reis
a, a1, c, e, f, g, i, j

DESSERT
Obst der Saison

DIENSTAG

ROHKOST & SALAT
Knabbergurken

HAUPTGERICHT
Erbseneintopf mit Roggenbrötchen

a1, a2, a3, c, f, g, i, j

DESSERT
Heidelbeerquark

g

MITTWOCH

ROHKOST & SALAT
Blattsalat mit Tomate, Gurke, Mais und
Essig-Öl Dressing
i,j

HAUPTGERICHT
Pizza Margherita

a1, c, f, g, i, j

DESSERT
Obst der Saison

DONNERSTAG

ROHKOST & SALAT
Knabbermöhren

HAUPTGERICHT
Kartoffelgratin mit Gemüse

c, f, g, i, j

DESSERT
Marmorkuchen

a1, c, g

FREITAG

ROHKOST & SALAT
Farmer Salat

c, g, i, j, l

HAUPTGERICHT
Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahnesauce und
Reibekäse
a, a1, a2, c, f, g, i, j

DESSERT
Obst der Saison

CULINARIA

Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH
Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal
0202.870 565-0 | info@culinaria-wuppertal.de
culinaria-wuppertal.de

Geschäftsführung

Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn
Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe

»Speiseplan«

Menü 1: 20.05.-24.05.2024

MONTAG

ROHKOST & SALAT

HAUPTGERICHT

Pfingstmontag

DESSERT

DIENSTAG

ROHKOST & SALAT

HAUPTGERICHT

Beweglicher Ferientag

DESSERT

MITTWOCH

ROHKOST & SALAT

Blattsalat mit Tomate, Gurke, Mais und
Joghurt Dressing
c, g, j, l

HAUPTGERICHT

Nudel-Brokkoli-Auflauf

a1, c, f, g, i, j

DESSERT

Bananenquark mit Schokosplittern

f, g

DONNERSTAG

ROHKOST & SALAT

Knabberpaprika

HAUPTGERICHT

Buntes Linsencurry mit Reis

c, f, g, i, j

DESSERT

Obst der Saison

FREITAG

ROHKOST & SALAT

Gurkensalat mit Joghurt Dressing

c, g, l

HAUPTGERICHT

Spaghetti mit Basilikumsauce

a1, c, f, g, i, j

DESSERT

Käsekuchen

a1, c, g

CULINARIA

Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH

Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal
0202.870 565-0 | info@culinaria-wuppertal.de
culinaria-wuppertal.de

Geschäftsführung

Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn
Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe

»Speiseplan«

Menü 1: 27.05.-31.05.2024

MONTAG

ROHKOST & SALAT

HAUPTGERICHT

Unterrichtsfrei (mündliche Abprüfungen)

DESSERT

DIENSTAG

ROHKOST & SALAT

Knabbermöhren

HAUPTGERICHT

Tomatencremesuppe mit Roggenbrötchen

a1, a2, a3, c, f, g, i, j

DESSERT

Apfelkuchen

a1, c, g

MITTWOCH

ROHKOST & SALAT

Blattsalat mit Tomate, Gurke, Mais und
Frenche Dressing
c, g, j, l

HAUPTGERICHT

Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und
Rahmsauce
a1, c, f, g, i, j

DESSERT

Obst der Saison

DONNERSTAG

ROHKOST & SALAT

HAUPTGERICHT

Fronleichnam

DESSERT

FREITAG

ROHKOST & SALAT

HAUPTGERICHT

Beweglicher Ferientag

DESSERT

CULINARIA

Gastronomiebetriebsgesellschaft mbH

Johannisberg 40 | 42103 Wuppertal
0202.870 565-0 | info@culinaria-wuppertal.de
culinaria-wuppertal.de

Geschäftsführung

Carsten vom Bauer & Vivien vom Hagen-Köhn
Ein Unternehmen der Wolfgang vom Hagen Unternehmensgruppe