

Unsere Wochenbestellung



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN










Bitte bis Mittwoch der vorhergehenden
Woche an Fax-Nr. 0911 0911 95649637 oder
per mail an info@mario-bambini.de senden

Einrichtung

01. - 05. März 2021

Datum

Unterschrift/Stempel

| WOCHENTAG | MENÜ 1 | Anzahl | MENÜ 2 Alternativgericht (Vegetarisch) | Anzahl |
|-------------------|---|--------|---|--------|
| MONTAG | Gebratene Geflügelbällchen (A,D,I,L) in fruchtiger Tomatensauce und Zucchinireis Mandarinen Quarkspeise (D) | | "Bissige" Pasta (A,I) mit Kräutersauce (D) hergestellt aus  Nudeln Mandarinen Quarkspeise (D) | |
| DIENSTAG | Griechisches Ofengemüse (Zucchini, Aubergine, Karotten, Paprika) mit Feta (D,E) und dampfenden Salzkartoffeln Vegetarisch  Obstkiste (Äpfel, Bananen und Obst der Saison) ** | | Überbackene Kartoffeln in Bechamelsauce dazu Rahmspinat (A,D,I)  Obstkiste (Äpfel, Bananen und Obst der Saison) * | |
| MITTWOCH | Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung dazu Schinken-Sahne Sauce (Pute D,E,I,1,3,8) Blattsalat mit Tomatendressing (L) hergestellt mit  Salat | | Böhmische Knödel (A,D,I) mit Paprikarahmsauce (D) Blattsalat mit Tomatendressing (L) hergestellt mit  Salat | |
| DONNERSTAG | In der Pfanne gebratene Maispuffer (A,D,I) dazu ein mild würziger Paprikadip (D) hergestellt aus  Weizenmehl Vegetarisch Karottensalat (Essig & Öl Dressing, L) | | Gemüsebrühe (Karotte,Sellerie,Poree,E) mit Nudleinlage hergestellt mit  Nudeln Warmer Milchreis (D) hergestellt aus  Rundkornreis dazu rote Waldbeersauce | |
| FREITAG | Knuspriger Backfisch (Dorsch, I) mit  Möhengemüse und fluffigem Kartoffelpüree (D) | | Bunter Kartoffeleintopf (Karotten, Poree,Blumenkohl,Sellerie, E) dazu ofenfrisches Bauquette (I) | |

Änderungen vorbehalten! Wir werden die Einrichtungen im Falle darüber informieren.

Das Mario Bambini Team wünscht einen guten Appetit.

Wünsche & Anregungen

www.mario-bambini.de

* Die Obstkiste beinhaltet Obst, dass für 2-3 Verpflegungstage ausreicht.

Wir verwenden kein Schweinefleisch. Wir verwenden vorwiegend Produkte der Region und Obst und Gemüse aus biologischer Herstellung.

A-Ei, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Milch, E-Sellerie, F-Sesamsamen, G-Sulfit/Schwefel, H-Erdnüsse, I-Weizen, J-Lupine, K1 Mandeln,K2 Haselnüsse,K3 Walnüsse, K4 Cashewnüsse, K5 Pecanüsse, K6 Paranüsse, K7 Pistazien, K8 Macadamianüsse, L-Senf, M-Soja, N-Weichtiere, O-Roggen, P-Gerste, Q-Hafer, R-Dinkel

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Saccharin, 5 Cyclamat, 6 Aspartam, enth. Phenylalanin-quelle, 7 Acesulfam, 8 Phosphat, 9 Schwefel, 10 chininhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Auf Grund möglicher Kreuzkombinationen können wir nicht ausschließen, dass die Produkte Spuren von Allergenen enthalten.

L.A. Catering GmbH & Co. KG - Mario Bambini
DE-ÖKO-001

Nordostpark 16
90411 Nürnberg

Telefon +49 911 59 84 91 52
Telefax +49 911 95 64 96 37

info@mario-bambini.de
www.mario-bambini.de