

Speiseplan für die KW 18

vom 03.05.2021 - 07.05.2021



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 27.04.2021.

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 03.05.2021	Putenleberkäse ^{1,2,11} mit Rahmspinat ^{B,I,J} dazu dampfende Salzkartoffeln ⁷ ~ ~ ~ Schokopudding ^{B,I}	In der Pfanne geschwenkte Spätzle ^{7,A,A1,D} mit Champignonsauce ^{B,I} ~ ~ ~ Schokopudding ^{B,I}
Dienstag, 04.05.2021	Bio Nudeln mit ^{A,A1} fruchtiger Gemüsebolognese (Karotten, Sellerie, Poree und Tomate) ^J ~ ~ ~ Bio Obstkiste * (Äpfel, Bananen und Obst der Saison)	Überbackene Kartoffeln in Bechamelsauce ^{B,D,I} dazu Erbsengemüse ~ ~ ~ Bio Obstkiste * (Äpfel, Bananen und Obst der Saison)
Mittwoch, 05.05.2021	Feines Hühnerfrikassee mit Karotten und Erbsen ^{B,I,J} dazu Reis ~ ~ ~ Bunter Blattsalat hergestellt aus Bio Blattsalat mit Orangendressing ^K	Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung ^{7,A,A1,B,I} dazu fruchtige Tomatensauce mit Kräutern ~ ~ ~ Bunter Blattsalat hergestellt aus Bio Blattsalat mit Orangendressing ^K
Donnerstag, 06.05.2021	Dampfende Salzkartoffeln mit mildem Paprikaquark ^{B,I} ~ ~ ~ Kichererbsensalat ^{2,8,M}	Gemüsebrühe (Karotte, Sellerie, Poree) ^J mit Bio Pfannkuchenstreifen ^{A1,B,D,I} Süßer Grießbrei ^{A,A1,B,I} mit Apfel Himbeermus ² ~ ~ ~
Freitag, 07.05.2021	Panierte Vollkorn Fischstäbchen (Seelachs) ^{A,A1,E} mit cremigem Kartoffelpüree ^{7,B,I} ~ ~ ~ Gurkensalat ^K	In der Pfanne gebratene Gemüsebaggers (Kartoffel und Zucchini) ^{2,D,M} dazu ein fein würziger Kräuterdip ^{B,I} ~ ~ ~ Gurkensalat ^K

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt; (11) mit Phosphat
Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (I) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l, als SO₂ angegeben

*Aufgrund möglicher Kreuzkombinationen können wir nicht ausschließen, dass die Produkte Spuren von Allergenen enthalten.
Wir verwenden kein Schweinefleisch. Wir verwenden vorwiegend Produkte der Region sowie Obst und Gemüse aus biologischer Herstellung.*

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



Wir sind BIO-zertifiziert nach DE-ÖKO-001.

Änderungen vorbehalten!

Wir werden die Einrichtungen im Fall darüber informieren.

Das Mario Bambini Team wünscht einen guten Appetit.

L. A. Catering GmbH & Co. KG - Mario
Bambini

Nordostpark 16
90411 Nürnberg

Telefon +49 911 59 54 91 52
Telefax +49 911 95 64 96 37

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