

Speiseplan für die KW 19

vom 10.05.2021 - 14.05.2021

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 04.05.2021.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 10.05.2021	BIO Nudeln mit ^{A,A1} Putenschinken ^{1,2,11} dazu fruchtige Tomatensauce mit Kräutern ~ ~ ~ Bananenquark hergestellt mit BIO Bananen ^{7,B,I}	Bunter Kartoffeleintopf (Karotte, Poree, Sellerie und Blumenkohl) ^J dazu Baguette ^{A,A1} ~ ~ ~ Bananenquark hergestellt mit BIO Bananen ^{7,B,I}
Dienstag, 11.05.2021	Rührei ^D mit Rahmspinat ^{B,I,J} dazu dampfende Salzkartoffeln ⁷ ~ ~ ~ BIO Obstkiste * (Äpfel, Bananen und Obst der Saison)	Makkaroni al forno mit Erbsen und Tomaten, hergestellt mit BIO Nudeln ^{A,A1,B,D,I} ~ ~ ~ BIO Obstkiste * (Äpfel, Bananen und Obst der Saison)
Mittwoch, 12.05.2021	Gebratene Rinderfrikadelle ^{11,A,A1} Tomatenebly ^{A,A1} dazu Gurkenjoghurt ^{B,I} ~ ~ ~ Bunter Blattsalat hergestellt aus BIO Blattsalat mit Orangendressing ^K	Paniertes Blumenkohl Käsemedaillon ^{A,A1,A3} mit cremigem Kartoffelpüree ^{7,B,I} ~ ~ ~ Bunter Blattsalat hergestellt aus BIO Blattsalat mit Orangendressing ^K
Donnerstag, 13.05.2021	Feiertag	Feiertag
Freitag, 14.05.2021	Fischragout (Seelachs) in Karotten- Apfelsauce mit Erbsen ^{B,E,I,J} dazu dampfende Salzkartoffeln ⁷ ~ ~ ~ ~ ~ ~	Überbackener Kartoffelrösti mit Tomate, Mozzarella und Basilikum ^{B,I} ~ ~ ~ dazu ein fein würziger Kräuter dip ^{B,I}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Farbstoff; (11) mit Phosphat
Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (I) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (K) Senf und -erzeugnisse

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