

# Speiseplan für die KW 20

## vom 17.05.2021 - 21.05.2021



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 11.05.2021.

| Tag                               | Menü 1  | Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)  |
|-----------------------------------|---|---|
| <b>Montag,<br/>17.05.2021</b>     | Überbackene Cannelloni mit Rindfleischfüllung <sup>A,A1,A5,B,I,J</sup><br>~ ~ ~<br>Kirschjoghurt <sup>B,I</sup>   | Cremige Polenta <sup>B,I</sup> mit Tomatenragout<br>~ ~ ~<br>Kirschjoghurt <sup>B,I</sup>   |
| <b>Dienstag,<br/>18.05.2021</b>   | Kartoffelgnocchis <sup>D</sup> mit Ratatouillegemüse (Karotte, Zucchini und Paprika)<br>~ ~ ~<br>BIO Obstkiste * (Äpfel, Bananen und Obst der Saison)                                     | Bunte BIO Spirelli <sup>A,A1</sup> mit cremiger Spinat-Käse Sauce <sup>B,I,J</sup><br>~ ~ ~<br>BIO Obstkiste * (Äpfel, Bananen und Obst der Saison) |
| <b>Mittwoch,<br/>19.05.2021</b>   | Geflügel Wienerle <sup>1,2,11</sup> mit cremigem Kartoffelpüree <sup>7,B,I</sup><br>~ ~ ~<br>Gurkensalat <sup>K</sup>   | Bunte Frittata (Omelette) mit BIO Nudeln, Mais und Erbsen <sup>A,A1,B,D,I</sup><br>~ ~ ~<br>Gurkensalat <sup>K</sup>                                |
| <b>Donnerstag,<br/>20.05.2021</b> | Gefüllte Weizentortilla (rote Linsen, Karotte, Poree und Sellerie) <sup>A,A1,A4,B,I,J</sup> dazu ein fein würziger Kräuterdip <sup>B,I</sup><br>~ ~ ~<br>Gurkensticks                     | Tomatencremesuppe <sup>B,I</sup> Pfannkuchen Fluffies <sup>A,A1,B,D,I</sup><br>~ ~ ~<br>dazu Apfelmus <sup>2</sup>                                  |
| <b>Freitag,<br/>21.05.2021</b>    | Fischburger zum selber machen, Fischfrikadelle (Seelachs), Brötchen, Remoulade, Gurken und Eisbergsalat <sup>1,2,4,7,A,A1,B,D,E,I,K</sup><br>~ ~ ~<br>Rote Bete-Quinoa Salat <sup>4</sup> | Deftiger Kartoffelkloß <sup>2,M</sup> dazu braune Sauce <sup>J</sup><br>~ ~ ~<br>Rote Bete-Quinoa Salat <sup>4</sup>                                |

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit Farbstoff; (11) mit Phosphat  
Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A5) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (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 Bamini 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