

# Speiseplan für die KW 47

## vom 22.11.2021 - 26.11.2021

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 16.11.2021.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
<b>Montag, 22.11.2021</b>	Würstchengulasch (Pute) mit Paprika, weißen Bohnen und Kartoffeln <sup>1,2,4b,11</sup> ~ ~ ~ dazu Mehrkornbaguette <sup>A,A1,A2,A3,L</sup> Schokopudding <sup>B,I</sup>	In der Pfanne geschwenkte Spätzle <sup>7,A,A1,D</sup> mit Champignonsauce <sup>B,I</sup> ~ ~ ~ Schokopudding <sup>B,I</sup>
<b>Dienstag, 23.11.2021</b>	BIO Nudeln mit <sup>A,A1</sup> fruchtiger Gemüsebolognese (BIO Gemüse: Karotten, Sellerie, Poree, ) Zucchini und Tomate <sup>J</sup> ~ ~ ~ BIO Obstkiste * (Äpfel, Bananen und Obst der Saison)	Überbackene Kartoffeln in Bechamelsauce <sup>B,D,I</sup> dazu Erbsengemüse BIO Obstkiste * (Äpfel, Bananen und Obst der Saison)
<b>Mittwoch, 24.11.2021</b>	Feines Hühnerfrikassee mit BIO Karotten und Erbsen <sup>B,I,J</sup> dazu Reis ~ ~ ~ Bunter Blattsalat mit Gurken hergestellt aus BIO Blattsalat und Orangendressing <sup>K</sup>	Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung <sup>7,A,A1,B,I</sup> dazu fruchtige Tomatensauce mit Kräutern ~ ~ ~ Bunter Blattsalat mit Gurken hergestellt aus BIO Blattsalat und Orangendressing <sup>K</sup>
<b>Donnerstag, 25.11.2021</b>	Überbackener Blumenkohl mit Semmelbrösel <sup>7,A,A1,B,I</sup> dazu dampfende Salzkartoffeln <sup>7</sup>	Gemüsebrühe (BIO Gemüse: Karotte, Sellerie, Poree) <sup>J</sup> mit BIO Pfannkuchenstreifen <sup>A1,B,D,I</sup> Süßer Grießbrei <sup>A,A1,B,I</sup> ~ ~ ~ mit Apfel Himbeermus <sup>2</sup>
<b>Freitag, 26.11.2021</b>	Panierte Vollkorn Fischstäbchen (Seelachs) <sup>A,A1,E</sup> mit cremigem Kartoffelpüree <sup>B,I</sup> ~ ~ ~ Gurkensalat <sup>K</sup>	In der Pfanne gebratene Gemüsebaggers (Kartoffel und Zucchini) <sup>2,D,M</sup> ~ ~ ~ dazu ein fein würziger Kräuterdip <sup>B,I</sup> Gurkensalat <sup>K</sup>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit Farbstoff; (11) mit Phosphat  
Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (L) Sesamsamen 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 84 91 52  
Telefax +49 911 95 64 96 37

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