

# Speiseplan für die KW 50

## vom 13.12.2021 - 17.12.2021

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 07.12.2021.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
<b>Montag, 13.12.2021</b>	Bunter Reiseintopf (Karotte, Poree und Sellerie) <sup>J</sup> mit Geflügelbällchen <sup>A,A1,D,K</sup> ~ ~ ~ dazu Baguette <sup>A,A1</sup> Mandarinen Quarkspeise <sup>B,I</sup>	Nudeln mit <sup>A,A1</sup> Kräutersauce <sup>B,I,J</sup> ~ ~ ~ Mandarinen Quarkspeise <sup>B,I</sup>
<b>Dienstag, 14.12.2021</b>	Griechisches Ofengemüse (Zucchini, Aubergine, Karotten, Paprika und Fetakäse) <sup>B,I</sup> dazu dampfende Salzkartoffeln <sup>7</sup> ~ ~ ~ BIO Obstkiste * (Äpfel, Bananen und Obst der Saison)	Überbackene Kartoffeln in Bechamelsauce <sup>B,D,I</sup> mit Rahmspinat <sup>B,I,J</sup> ~ ~ ~ BIO Obstkiste * (Äpfel, Bananen und Obst der Saison)
<b>Mittwoch, 15.12.2021</b>	Tortellini mit Riccotta-Spinat Füllung <sup>7,A,A1,B,I</sup> dazu Schinken-Sahne Sauce (Pute) <sup>1,2,11,B,I,J</sup> ~ ~ ~ Bunter Blattsalat mit Gurken hergestellt aus BIO Blattsalat mit Tomatendressing <sup>K</sup>	Böhmische Knödel <sup>A,A1,B</sup> mit Paprikarahmsauce <sup>B,I,J</sup> ~ ~ ~ Bunter Blattsalat mit Gurken hergestellt aus BIO Blattsalat mit Tomatendressing <sup>K</sup>
<b>Donnerstag, 16.12.2021</b>	Gebratene Maispuffer hergestellt aus BIO Weizenmehl <sup>A1,B,D,I</sup> ~ ~ ~ dazu ein fein würziger Kräuterdip <sup>B,I</sup> Karottensalat <sup>2,8,M</sup>	Gemüsebrühe (BIO Gemüse: Karotte, Sellerie, Poree) <sup>J</sup> mit Nudeln <sup>A,A1,D</sup> Warmer Milchreis hergestellt aus BIO Rundkornreis <sup>B,I</sup> ~ ~ ~ dazu rote Waldbeersauce
<b>Freitag, 17.12.2021</b>	Knuspriger Backfisch (Seelachs) <sup>A,A1,B,E,K</sup> dazu BIO Karottengemüse mit cremigem Kartoffelpüree <sup>B,I</sup>	Gebackener Blumenkohl <sup>A,A1</sup> dazu dampfende Salzkartoffeln <sup>7</sup> ~ ~ ~ und Remoulade <sup>1,2,4,7,A,A1,D,K</sup>

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (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 10/mg/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