

Speiseplan für die KW 19

vom 09.05.2022 - 13.05.2022

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 03.05.2022.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 09.05.2022	Putenleberkäse ^{1,2} mit Rahmspinat ^{B,I} dazu dampfende Salzkartoffeln ⁷ ~ ~ ~ Schokopudding ^{B,I}	In der Pfanne geschwenkte Spätzle ^{7,A,A1,D} mit Champignonsauce ^{B,I} ~ ~ ~ Schokopudding ^{B,I}
Dienstag, 10.05.2022	BIO Nudeln mit ^{A,A1} fruchtiger Gemüsebolognese (BIO Gemüse: Karotten, Sellerie, Poree,) Zucchini und Tomate ^J ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,BIO Bananen und Obst der Saison)	Überbackene Kartoffeln in Bechamelsauce ^{B,D,I} dazu Erbsengemüse ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,BIO Bananen und Obst der Saison)
Mittwoch, 11.05.2022	Feines Hühnerfrikassee mit BIO Karotten und Erbsen ^{B,I,J} dazu Reis ~ ~ ~ Bunter Blattsalat mit Gurken und Orangendressing ^K	Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung ^{7,A,A1,B,I} dazu fruchtige Tomatensauce mit Kräutern ~ ~ ~ Bunter Blattsalat mit Gurken und Orangendressing ^K
Donnerstag, 12.05.2022	Dampfende Salzkartoffeln ~ ~ ~ mit mildem Paprikaquark ^{B,I} Kichererbsensalat ^{2,8,M}	Gemüsebrühe (BIO Gemüse: Karotte, Sellerie, Poree) ^J mit BIO Pfannkuchenstreifen ^{A1,B,D,I} Süßer Grießbrei ^{A,A1,B,I} ~ ~ ~ mit Apfel Himbeermus ²
Freitag, 13.05.2022	Panierte Vollkorn Fischstäbchen (Seelachs) ^{A,A1,E} mit cremigem Kartoffelpüree ^{B,I} ~ ~ ~ Gurkensalat ^{2,8,K,M}	In der Pfanne gebratene Gemüsebaggers (Kartoffel und Zucchini) ^{2,D,M} ~ ~ ~ dazu ein fein würziger Kräuterdip ^{B,I} Gurkensalat ^{2,8,K,M}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt
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 durch 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