

# Speiseplan für die KW 20

## vom 16.05.2022 - 20.05.2022

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 10.05.2022.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
<b>Montag, 16.05.2022</b>	BIO Nudeln mit <sup>A,A1</sup> Putenschinken <sup>1,2,I1</sup> dazu fruchtige Tomatensauce mit Kräutern ~ ~ ~ Bananenquark hergestellt mit BIO Bananen <sup>7,B,I</sup>	Bunter Kartoffeleintopf (Karotte, Poree, Sellerie und Blumenkohl) <sup>J</sup> ~ ~ ~ dazu Baguette <sup>A,A1</sup> Bananenquark hergestellt mit BIO Bananen <sup>7,B,I</sup>
<b>Dienstag, 17.05.2022</b>	Rührei <sup>D</sup> mit Rahmspinat <sup>B,I</sup> dazu dampfende Salzkartoffeln <sup>7</sup> ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, BIO Bananen und Obst der Saison)	Nudelauflauf mit Tomate und Erbsen, hergestellt mit BIO Nudeln und BIO Erbsen <sup>A,A1,B,I</sup> ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, BIO Bananen und Obst der Saison)
<b>Mittwoch, 18.05.2022</b>	Gebratene Rinderfrikadelle <sup>11,A,A1</sup> Tomatenebly <sup>A,A1</sup> ~ ~ ~ dazu Gurkenjoghurt <sup>B,I</sup> Karottensticks	Paniertes Blumenkohl Käsemedaillon <sup>A,A1,A3</sup> mit cremigem Kartoffelpüree <sup>B,I</sup> ~ ~ ~ Karottensticks
<b>Donnerstag, 19.05.2022</b>	BIO Linsen-Hirse Bällchen <sup>A,A1,A4</sup> mit Ratatouillegemüse (Karotte, Zucchini und Paprika) ~ ~ ~ Gurkensticks	Blumenkohlcremesuppe <sup>B,I,J</sup> Fluffiger Quarkauflauf <sup>7,A,A1,B,D,I</sup> ~ ~ ~ mit Erdbeersauce
<b>Freitag, 20.05.2022</b>	Fischragout (Seelachs) in Karotten- Apfelsauce mit BIO Erbsen <sup>B,E,I,J</sup> dazu Reis	Überbackener Kartoffelrösti mit Tomate, Mozzarella und Basilikum <sup>B,I</sup> ~ ~ ~ dazu ein fein würziger Kräuter dip <sup>B,I</sup>

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; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (I) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie 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 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