

Speiseplan für die KW 21

vom 23.05.2022 - 27.05.2022



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 17.05.2022.

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 23.05.2022	Geflügel Wienerle ^{1,2,11} mit cremigem Kartoffelpüree ^{B,I} ~ ~ ~ Kirschjoghurt ^{B,I}	Kartoffelgulasch mit Paprika, Tomate und grünen Bohnen ^{4b} ~ ~ ~ Kirschjoghurt ^{B,I} dazu Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4}
Dienstag, 24.05.2022	Kartoffelgnocchis ^D mit Ratatouillegemüse (Karotte, Zucchini und Paprika) ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,BIO Bananen und Obst der Saison)	Bunte BIO Spirelli ^{A,A1} mit cremiger Spinat-Käse Sauce ^{B,I,J} ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,BIO Bananen und Obst der Saison)
Mittwoch, 25.05.2022	Ofenfrische Lasagne Bolognese (Rinderhack, BIO Gemüse: Karotte, Sellerie , Poree) hergestellt mit BIO Nudelplatten ^{A,A1,B,I,J} ~ ~ ~ Gurkensalat ^{2,8,K,M}	Deftiger Kartoffelkloß ^{2,M} dazu braune Sauce (BIO Gemüse: Karotte, Sellerie, Poree) ^J ~ ~ ~ Gurkensalat ^{2,8,K,M}
Donnerstag, 26.05.2022	Feiertag	Feiertag
Freitag, 27.05.2022	Fischburger zum selber machen, Fischfrikadelle (Seelachs), Brötchen, Remoulade, Gurken und Eisbergsalat ^{1,2,4,7,A,A1,B,D,E,I,K} ~ ~ ~ Rote Bete-Quinoa Salat ⁴	Cremige Polenta ^{B,I} mit Tomatenragout ~ ~ ~ Rote Bete-Quinoa Salat ⁴

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (4b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt; (11) mit Phosphat
Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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 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