

Speiseplan für die KW 22

vom 30.05.2022 - 03.06.2022

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 24.05.2022.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 30.05.2022	Geflügelbällchen in Tomatensauce ^{A,A1,B,D,I,J,K} dazu Reis ~ ~ ~ Erdbeerjoghurt ^{B,I}	BIO Nudeln mit ^{A,A1} Kräutersauce ^{B,I,J} ~ ~ ~ Erdbeerjoghurt ^{B,I}
Dienstag, 31.05.2022	Griechisches Ofengemüse (Zucchini, Aubergine, Karotten, Paprika und Fetakäse) ^{B,I} dazu dampfende Salzkartoffeln ⁷ ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,BIO Bananen und Obst der Saison)	Böhmische Knödel ^{A,A1,B} mit Paprikarahmsauce ^{B,I,J} ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,BIO Bananen und Obst der Saison)
Mittwoch, 01.06.2022	Tortellini mit Riccotta-Spinat Füllung ^{7,A,A1,B,I} dazu Schinken-Sahne Sauce (Pute) ^{1,2,11,B,I} ~ ~ ~ Bunter Blattsalat mit Gurken mit Tomatendressing ^K	Überbackene Kartoffeln in Bechamelsauce ^{B,D,I} mit Rahmspinat ^{B,I} ~ ~ ~ Bunter Blattsalat mit Gurken mit Tomatendressing ^K
Donnerstag, 02.06.2022	Gebratene Maispuffer hergestellt aus BIO Weizenmehl ^{A1,B,D,I} ~ ~ ~ dazu ein fein würziger Kräuterdip ^{B,I} Karottensalat ^{2,8,M}	Gemüsebrühe (BIO Gemüse: Karotte, Sellerie, Poree) ^J mit Nudeln ^{A,A1} Warmer Milchreis hergestellt aus BIO Rundkornreis ^{B,I} ~ ~ ~ dazu rote Waldbeersauce
Freitag, 03.06.2022	Knuspriger Backfisch (Seelachs) ^{A,A1,B,E,K} dazu BIO Karottengemüse mit cremigem Kartoffelpüree ^{B,I}	Kunter Bunter Möhre Eintopf (Karotte, Poree, Sellerie und Kartoffeln) ^J ~ ~ ~ dazu Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4}

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (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 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