

Speiseplan für die KW 6

vom 06.02.2023 - 10.02.2023

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 31.01.2023.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 06.02.2023	Bunter Reiseintopf (Karotte, Poree und Sellerie) ^J mit Geflügelbällchen ^{A,A1,D,K} ~ ~ ~ dazu Baguette ^{A,A1} Mandarinen Quarkspeise ^{B,I}	BIO Nudeln mit ^{A,A1} mit Kürbissauce ^{B,I,J} ~ ~ ~ Mandarinen Quarkspeise ^{B,I}
Dienstag, 07.02.2023	Überbackene Cannelloni vegetarisch ^{A,A1,B,D,I} ~ ~ ~ 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, 08.02.2023	Tortellini mit Ricotta-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, 09.02.2023	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, 10.02.2023	Knuspriger Backfisch (Seelachs) ^{A,A1,B,E,K} dazu BIO Karottengemüse mit cremigem Kartoffelpüree ^{B,I}	Gebackener Blumenkohl ^{A,A1} mit cremigem Kartoffelpüree ^{B,I} ~ ~ ~ und Remoulade ^{1,2,4,7,A,A1,D,K}

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 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