

# Speiseplan für die KW 7

## vom 13.02.2023 - 17.02.2023

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 07.02.2023.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
<b>Montag, 13.02.2023</b>	Chilli con Carne aus Rinderhack mit Kidneybohnen und Mais <sup>4b,A,A1</sup> dazu Reis ~ ~ ~ Vanillepudding <sup>B,I</sup>	Zartes Eblyrisotto mit BIO Kürbis und Parmesan <sup>7,A,A1,B,I</sup> ~ ~ ~ Vanillepudding <sup>B,I</sup>
<b>Dienstag, 14.02.2023</b>	Leckere Käsespätzle "Allgäuer Art" <sup>A,A1,B,D,I</sup> dazu braune Sauce <sup>J</sup> ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,BIO Bananen und Obst der Saison)	Süßkartoffelcurry mit Blumenkohl und Erbsen dazu Reis ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,BIO Bananen und Obst der Saison)
<b>Mittwoch, 15.02.2023</b>	Krosse Chicken Nuggets im Backteig <sup>11,A,A1,J</sup> mit cremigem Kartoffelpüree <sup>B,I</sup> ~ ~ ~ Ketchup <sup>4b</sup> Gurkensticks	BIO Vollkornnudeln mit Möhren <sup>A,A1</sup> dazu cremige Frischkäsesauce <sup>B,I,J</sup> ~ ~ ~ Gurkensticks
<b>Donnerstag, 16.02.2023</b>	Gefüllte Weizentortilla (rote Linsen, BIO Gemüse: Karotte, Porree und Sellerie) <sup>A,A1,A4,B,I,J</sup> ~ ~ ~ dazu Schmand <sup>B,I</sup> Bunter Blattsalat mit Karotten und Orangendressing <sup>K</sup>	Pastinakencremesuppe <sup>B,I,J</sup> Warme Pancakes <sup>A,A1,B,D,I</sup> dazu Vanillesauce <sup>7,B,I</sup>
<b>Freitag, 17.02.2023</b>	BIO Nudeln mit <sup>A,A1</sup> mit Lachs-Sahnesauce <sup>B,E,I,J</sup> ~ ~ ~ Gurkensalat <sup>2,8,K,M</sup>	Bunter Kartoffeleintopf (Karotte, Poree, Sellerie und Blumenkohl) <sup>J</sup> ~ ~ ~ dazu Baguette <sup>A,A1</sup>

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (4b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt; (11) mit Phosphat  
Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (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 SO<sub>2</sub> 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