

Speiseplan für die KW 11

vom 13.03.2023 - 17.03.2023

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 07.03.2023.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 13.03.2023	Hähnchengulasch mit Tomate und Paprika dazu Reis ~ ~ ~ Pfirsich-Maracuja Joghurt ^{B,I}	Kräftiger Erbseneintopf (Karotte, Poree, Sellerie und Kartoffeln) ^J ~ ~ ~ dazu Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4} Pfirsich-Maracuja Joghurt ^{B,I}
Dienstag, 14.03.2023	Kartoffelgnocchis ^D mit Ratatouillegemüse (Karotte, Zucchini und Paprika) ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, BIO Bananen und Obst der Saison)	Bunte BIO Spirelli ^{A,A1} mit cremiger Brokkoli-Käse Sauce ^{B,I,J} ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, BIO Bananen und Obst der Saison)
Mittwoch, 15.03.2023	Ofenfrische Lasagne Bolognese (Rinderhack, BIO Gemüse: Karotte, Sellerie, Poree) hergestellt mit BIO Nudelplatten ^{A,A1,B,I,J} ~ ~ ~ Karottensticks	Deftiger Kartoffelkloß ^{2,M} dazu braune Sauce (BIO Gemüse: Karotte, Sellerie, Poree) ^J ~ ~ ~ Karottensticks
Donnerstag, 16.03.2023	Schupfnudelaufauf mit Kürbissauce hergestellt aus BIO Kürbis ^{A,A1,B,D,I,J} dazu BIO Karottengemüse ⁷	Blumenkohlcremesuppe ^{B,I,J} Pfannkuchen Fluffies ^{A,A1,B,D,I} ~ ~ ~ dazu BIO Äpfelmus ²
Freitag, 17.03.2023	BIO Nudeln mit ^{A,A1} mit Tomaten-Thunfischsauce ^E ~ ~ ~ Gurkensalat ^{2,8,K,M}	Gebratene Polentataler ^{B,I} dazu herbstliches Gemüse (Pastinake, Karotte und Rosenkohl) ^{B,I,J} ~ ~ ~ Gurkensalat ^{2,8,K,M}

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt
Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteeerzeugnisse; (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