

Speiseplan für die KW 13

vom 27.03.2023 - 31.03.2023

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 21.03.2023.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 27.03.2023	Chilli con Carne aus Rinderhack mit Kidneybohnen und Mais ^{4b,A,A1} dazu Reis ~ ~ ~ Vanillepudding ^{B,I}	Zartes Eblyrisotto mit BIO Kürbis und Parmesan ^{7,A,A1,B,I} ~ ~ ~ Vanillepudding ^{B,I}
Dienstag, 28.03.2023	Leckere Käsespätzle "Allgäuer Art" ^{A,A1,B,D,I} dazu braune Sauce ^J ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,BIO Bananen und Obst der Saison)	Süßkartoffelcurry mit Blumenkohl und Erbsen dazu Reis ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,BIO Bananen und Obst der Saison)
Mittwoch, 29.03.2023	Krosse Chicken Nuggets im Backteig ^{11,A,A1,J} mit cremigem Kartoffelpüree ^{B,I} ~ ~ ~ Ketchup ^{4b} Gurkensticks	BIO Vollkornnudeln mit Möhren ^{A,A1} dazu cremige Frischkäsesauce ^{B,I,J} ~ ~ ~ Gurkensticks
Donnerstag, 30.03.2023	Gefüllte Weizentortilla (rote Linsen, BIO Gemüse: Karotte, Porree und Sellerie) ^{A,A1,A4,B,I,J} ~ ~ ~ dazu Schmand ^{B,I} Bunter Blattsalat mit Karotten und Orangendressing ^K	Pastinakencremesuppe ^{B,I,J} Warme Pancakes ^{A,A1,B,D,I} dazu Vanillesauce ^{7,B,I}
Freitag, 31.03.2023	BIO Nudeln mit ^{A,A1} mit Lachs-Sahnesauce ^{B,E,I,J} ~ ~ ~ Gurkensalat ^{2,8,K,M}	Bunter Kartoffeleintopf (Karotte, Poree, Sellerie und Blumenkohl) ^J ~ ~ ~ dazu Baguette ^{A,A1}

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 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