

# Speiseplan für die KW 14

## vom 03.04.2023 - 07.04.2023

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 28.03.2023.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
<b>Montag, 03.04.2023</b>	BIO Nudeln mit <sup>A,A1</sup> fruchtiger Bolognesesauce (Rind, Tomate, Karotte, Poree und Sellerie) <sup>J</sup> ~ ~ ~ Vanillejoghurt <sup>B,I</sup>	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais und Kartoffeln) <sup>A,A1,D</sup> mit Kartoffelrahmgemüse <sup>B,I,J</sup> ~ ~ ~ Vanillejoghurt <sup>B,I</sup>
<b>Dienstag, 04.04.2023</b>	Buntes Linsenragout (Tomate, Karotte, Porree und Sellerie) hergestellt mit BIO Linsen <sup>8,J,M</sup> mit Eierspätzle <sup>7,A,A1,D</sup> ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, BIO Bananen und Obst der Saison)	Möhren-Bananencurry (Blumenkohl, Karotte, Erbsen) dazu Reis ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, BIO Bananen und Obst der Saison)
<b>Mittwoch, 05.04.2023</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>A,A1,D</sup> ~ ~ ~ mit fränkischem Kartoffelsalat <sup>2,8,J,K,M</sup> Ketchup <sup>4b</sup> Karottensticks	Kunter bunter Gemüse Eintopf mit Suppenmaultäschle (Karotte, Porree, Sellerie und Erbsen) <sup>A,A1,D,J</sup> ~ ~ ~ dazu Baguette <sup>A,A1</sup>
<b>Donnerstag, 06.04.2023</b>	Gemüselasagne hergestellt aus BIO Nudelplatten <sup>A,A1,B,I,J</sup> ~ ~ ~ Gurkensalat <sup>2,8,K,M</sup>	Karottencremesuppe <sup>B,I,J</sup> feiner Apfelstrudel <sup>A,A1,D</sup> dazu Vanillesauce <sup>7,B,I</sup>
<b>Freitag, 07.04.2023</b>	Knuspriger Backfisch (Seelachs) <sup>A,A1,B,E,K</sup> mit cremigem Kartoffelpüree <sup>B,I</sup> und Maisgemüse <sup>7</sup>	Reis Paellapfanne mit Paprika, Erbsen, Mais und Karotten <sup>J</sup> ~ ~ ~ dazu Gurkenjoghurt <sup>B,I</sup>

Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (4b) mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt  
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