

Speiseplan für die KW 46

vom 11.11.2024 - 15.11.2024

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 05.11.2024.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 11.11.2024	Geflügel Cevapcici ^{A,A1,D,I,K} Kartoffelrahmgemüse mit bunten Karotten ^{B,I,J} ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I} ~ ~ ~	Tortellini mit Ricotta-Spinat Füllung ^{7,A,A1,B,I} fruchtige Tomatensoße ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I} ~ ~ ~
Dienstag, 12.11.2024	Paniertes Blumenkohl Käsemedaillon ^{A,A1,A3} Süßkartoffelpüree ^{B,I} ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~	BIO Nudeln ^{A,A1} dazu cremige Karottenfrischkäsesauce ^{B,I,J} ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~
Mittwoch, 13.11.2024	Putenschinken in fruchtiger Tomatensoße ^{1,2,11,J} BIO Nudeln ^{A,A1} ~ ~ ~ Karottensalat mit gehobelter Pastinake ^{2,8,M} ~ ~ ~	Cremige Polenta ^{B,I} Ratatouille Gemüse (Karotte, Zucchini und Paprika) ~ ~ ~ Karottensalat mit gehobelter Pastinake ^{2,8,M} ~ ~ ~
Donnerstag, 14.11.2024	Röstitaler aus dem Ofen ~ ~ ~ mit Bambini Kräuterquark ^{B,I} ~ ~ ~ Rote Bete-Quinoa Salat ^{2,4}	Pastinakencremesuppe ^{B,I,J} Warmer Milchreis hergestellt aus BIO Rundkornreis ^{B,I} ~ ~ ~ Rote Waldbeersauce ~ ~ ~
Freitag, 15.11.2024	Panierte Vollkorn Fischstäbchen (Seelachs) ^{A,A1,E} cremigtes Kartoffelpüree ^{B,I} ~ ~ ~ gemischter Blattsalat mit Gurke ~ ~ ~ Tomatendressing ^K	Tomatenebly mit buntem Gemüse von Zucchini, Paprika und Karotte ^{A,A1} ~ ~ ~ gemischter Blattsalat mit Gurke ~ ~ ~ Tomatendressing ^K
<p>Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) gesch wefelt; (11) mit Phosphat Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (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</p>		

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