

# Speiseplan für die KW 14

## vom 31.03.2025 - 04.04.2025



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 25.03.2025.

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
<b>Montag, 31.03.2025</b>	Eierspätzle <sup>7,A,A1,D</sup> Schinken-Sahne Sauce (Pute) <sup>1,2,11,B,I</sup> ~ ~ ~ Fruchtjoghurt <sup>B,I</sup> ~ ~ ~	Kartoffelgulasch mit Paprika, Möhren, Tomate und Buchweizen Baguette <sup>A,A1</sup> ~ ~ ~ Fruchtjoghurt <sup>B,I</sup> ~ ~ ~
<b>Dienstag, 01.04.2025</b>	BIO Nudeln <sup>A,A1</sup> cremige Käse Sauce mit Kaisergemüse <sup>1,B,D,I,J</sup> ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~	Kartoffelgnocchi <sup>A,A1</sup> tomatisierte Paprikasauce <sup>B,I,J</sup> ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~
<b>Mittwoch, 02.04.2025</b>	Gebratene Geflügelbällchen <sup>A,D,G</sup> Champignonsauce Reis ~ ~ ~ Karottensalat <sup>2,8,M</sup> ~ ~ ~	Reis Paellapfanne mit Paprika, Erbsen, Mais und Karotten <sup>J</sup> ~ ~ ~ Karottensalat <sup>2,8,M</sup> ~ ~ ~
<b>Donnerstag, 03.04.2025</b>	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais und Kartoffeln) <sup>A,A1,D</sup> ~ ~ ~ mit Bambini Kräuterquark <sup>B,I</sup> ~ ~ ~ Rote Bete-Quinoa Salat <sup>2,4</sup>	Tomatencremesuppe <sup>B,I</sup> Warme Pancakes <sup>A,A1,B,D,I</sup> ~ ~ ~ Apfel Himbeermus <sup>2</sup> ~ ~ ~
<b>Freitag, 04.04.2025</b>	Knuspriger Backfisch (Seelachs) <sup>A,A1,B,E,K</sup> ~ ~ ~ Kartoffel-Gurken-Salat mit jungem Babyspinat ~ ~ ~	Überbackene Cannelloni vegetarisch <sup>A,A1,B,D,I</sup> Kräutersauce <sup>B,I,J</sup> ~ ~ ~ Grüner Blattsalat ~ ~ ~ Tomatendressing <sup>K</sup>

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) gesch welfelt; (11) mit Phosphat  
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (G) Soja 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 Bamini 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