

# Speiseplan für die KW 16

## vom 14.04.2025 - 20.04.2025

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 08.04.2025.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
<b>Montag, 14.04.2025</b>	Würstchengulasch (Pute) in Paprika- Rahm-Soße <sup>1,2,11,B,I</sup> Reis ~ ~ ~ Fruchtojoghurt <sup>B,I</sup>	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais und Kartoffeln) <sup>A,A1,D</sup> Kartoffelrahmgemüse mit bunten Karotten <sup>B,I,J</sup> ~ ~ ~ Fruchtojoghurt <sup>B,I</sup> ~ ~ ~
<b>Dienstag, 15.04.2025</b>	Möhren-Bananencurry (Blumenkohl, Karotte, Erbsen) Reis ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~	Leckere Käsespätzle <sup>A,A1,B,D,I</sup> dazu braune Sauce <sup>J</sup> ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~
<b>Mittwoch, 16.04.2025</b>	Paniertes Hähnchenschnitzel <sup>A,A1,D</sup> ~ ~ ~ Kartoffel-Gurken-Salat ~ ~ ~	BIO Nudeln <sup>A,A1</sup> mit buntem Linsenragout (Tomate, Karotte, Porree und Sellerie) hergestellt mit BIO Linsen <sup>8,J,M</sup> ~ ~ ~ Karottensalat <sup>2,8,M</sup> ~ ~ ~
<b>Donnerstag, 17.04.2025</b>	Kartoffelgnocchi <sup>A,A1</sup> Champignonsauce ~ ~ ~ Rote Bete-Quinoa Salat <sup>2,4</sup> ~ ~ ~	Gemüsebrühe (Gemüsebrunoise von Karotte, Sellerie, Porree) <sup>J</sup> Buchstaben-Suppennudeln <sup>A,A1,D</sup> Fluffiger Kaiserschmarrn <sup>A,A1,B,D,I</sup> ~ ~ ~ dazu BIO Apfelmus <sup>2</sup> ~ ~ ~
<b>Freitag, 18.04.2025</b>	<b>Feiertag</b>	<b>Feiertag</b>

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; (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