

Speiseplan für die KW 10

vom 04.03.2024 - 08.03.2024

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 27.02.2024.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 04.03.2024	BIO Nudeln ^{A,A1} Putenschinken in fruchtiger Tomatensoße _{1,2,11,J} ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I} ~ ~ ~	Kartoffelsuppe ^J ~ ~ ~ Baguette ^{A,A1} Fruchtjoghurt ^{B,I} ~ ~ ~
Dienstag, 05.03.2024	Zartes Eblyrisotto mit buntem Gemüse und Parmesan ^{7,A,A1,B,I} ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~	Schupfnudelaufwurf mit Kürbissauce hergestellt aus BIO Kürbis ^{A,A1,B,D,I,J} ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~
Mittwoch, 06.03.2024	Geflügel Cevapcici ^{A,A1} cremiges Kartoffelpüree ^{B,I} ~ ~ ~ Karottensalat ^{2,8,M} ~ ~ ~	Paniertes Blumenkohl Käsemedaillon ^{A,A1,A3} cremiges Kartoffelpüree ^{B,I} ~ ~ ~ Karottensalat ^{2,8,M} ~ ~ ~
Donnerstag, 07.03.2024	Rösti überbacken mit Tomaten & Mozzarella ^{B,I} ~ ~ ~ fein würziger Kräuterdip ^{B,I} ~ ~ ~	Blumenkohlcremesuppe ^{B,I,J} Warmer Milchreis hergestellt aus BIO Rundkornreis ^{B,I} ~ ~ ~ dazu BIO Apfelmus ² ~ ~ ~
Freitag, 08.03.2024	Fischragout (Seelachs) in Karotten- Apfelsauce mit BIO Erbsen ^{B,E,I,J} Reis	BIO Linsen-Hirse Bällchen ^{A,A1,A4} Ratatouille Gemüse (Karotte, Zucchini und Paprika)

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt; (11) mit Phosphat
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A3) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A4) Hafer und Hafererzeugnisse; (B) Laktose; (D) Eier und -erzeugnisse; (E) Fisch und -erzeugnisse; (I) Milch und -erzeugnisse; (J) Sellerie und -erzeugnisse; (M) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/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