

Speiseplan für die KW 11

vom 11.03.2024 - 15.03.2024



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 05.03.2024.

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 11.03.2024	Gebratene Rinderfrikadelle ^{11,A,A1} cremigtes Kartoffelpüree ^{B,I} ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I} ~ ~ ~	Kartoffelgulasch mit Paprika, Tomate und grünen Bohnen ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I} Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4}
Dienstag, 12.03.2024	Kartoffelgnocchi ^D buntes Gemüse von Zucchini, Paprika, Tomate und Karotte ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~	Bunte BIO Spirelli ^{A,A1} mit cremiger Brokkoli-Käse Sauce ^{B,I,J} ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~
Mittwoch, 13.03.2024	Ofenfrische Lasagne Bolognese (Rinderhack, BIO Gemüse: Karotte, Sellerie , Poree) hergestellt mit BIO Nudelplatten ^{A,A1,B,I,J} ~ ~ ~ Gurkensalat ^{2,8,K,M} ~ ~ ~	Deftiger Kartoffelkloß ^{2,M} dazu braune Sauce (BIO Gemüse: Karotte, Sellerie, Porree) ^J ~ ~ ~ Gurkensalat ^{2,8,K,M} ~ ~ ~
Donnerstag, 14.03.2024	BIO Nudeln ^{A,A1} mit cremiger Kuerbissauce ^{B,I,J}	Brokkolicremesuppe ^{B,I,J} Süßer Grießbrei ^{A,A1,B,I} ~ ~ ~ dazu BIO Apfelsmus ² ~ ~ ~
Freitag, 15.03.2024	Tomaten-Thunfischsauce mit BIO Gemüse (Karotte,Sellerie,Porree) ^{E,J} Reis ~ ~ ~ Eisbergsalat mit bunter Paprika Tomatendressing ^K ~ ~ ~	Gebratene Polentataler ^{B,I} Tomatenragout ~ ~ ~ Eisbergsalat mit bunter Paprika Tomatendressing ^K ~ ~ ~

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (8) geschwefelt; (11) mit Phosphat
Enthält Allergene: (A) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Roggen und Roggenerzeugnisse; (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; (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