Speiseplan für die KW 15
vom 08.04.2024 - 12.04.2024

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 02.04.2024.

CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 08.04.2024	Feines Hühnerfrikassee mit BIO Karotten und Erbsen [B,I,J] Reis ~ ~ ~ Schokopudding [B,I] ~ ~ ~	Tortellini mit Riccotta-Spinat Füllung [7,A,A1,B,I] fruchtige Tomatensauce ~ ~ ~ Schokopudding [B,I] ~ ~ ~
Dienstag, 09.04.2024	BIO Nudeln [A,A1] dazu cremige Karottenfrischkäsesauce [B,I,J] ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,Bio-Bananen und Obst der Saison) ~ ~ ~	gebackene Kartoffeln in Bechamelsauce mit Erbsen [B,D,I] ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,Bio-Bananen und Obst der Saison) ~ ~ ~
Mittwoch, 10.04.2024	Würstchengulasch (Pute) in Paprika-Rahm-Soße [1,2,11,B,I] dampfende Salzkartoffeln [7] ~ ~ ~ Kichererbsensalat [2,8,M] ~ ~ ~	Spätzle-Pilzpfanne mit frischen Champignons und grünen Bohnen [A,A1,D] Kräutersauce [B,I,J] ~ ~ ~ Kichererbsensalat [2,8,M] ~ ~ ~
Donnerstag, 11.04.2024	Gemüsebaggers mit Karotte [2,D,M] ~ ~ ~ fein würziger Kräuterdip [B,I] ~ ~ ~ Gurkensalat [2,8,K,M]	Gemüsebrühe (BIO Gemüse: Karotte, Sellerie, Porree) [J] Backerbsen [A,A1,B,D,I] Süßer Grießbrei [A,A1,B,I] ~ ~ ~ Apfel Himbeermus [2] ~ ~ ~
Freitag, 12.04.2024	Panierte Vollkorn Fischstäbchen (Seelachs) [A,A1,E] cremiges Kartoffelpüree [B,I] ~ ~ ~ hausgemachter Maissalat [2,8,M] ~ ~ ~	Dampfende Salzkartoffeln ~ ~ ~ milder Paprikaquark [B,I] ~ ~ ~ hausgemachter Maissalat [2,8,M]

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; (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