

Speiseplan für die KW 20

vom 13.05.2024 - 17.05.2024



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 07.05.2024.

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 13.05.2024	BIO Nudeln mit ^{A,A1} fruchtige Bolognesesauce (Rind, Tomate, Karotte, Porree und Sellerie) ^J ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I}	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais und Kartoffeln) ^{A,A1,D} Kartoffelrahmgemüse mit bunten Karotten ^{B,I,J} ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I} ~ ~ ~
Dienstag, 14.05.2024	Möhren-Bananencurry (Blumenkohl, Karotte, Erbsen) Reis ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~	Leckere Käsespätzle "Allgäuer Art" ^{A,A1,B,D,I} dazu braune Sauce ^J ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~
Mittwoch, 15.05.2024	Paniertes Hähnchenschnitzel ^{A,A1,D} ~ ~ ~ Kartoffel-Gurken-Salat ~ ~ ~	BIO Nudeln ^{A,A1} mit buntem Linsenragout (Tomate, Karotte, Porree und Sellerie) hergestellt mit BIO Linsen ^{8,J,M} ~ ~ ~ bunter Salat mit Mais Tomatendressing ^K ~ ~ ~
Donnerstag, 16.05.2024	Kartoffelgnocchi ^D Champignonsauce ^{B,I} ~ ~ ~ Rote Bete-Quinoa Salat ^{2,4} ~ ~ ~	Karottencremesuppe ^{B,I,J} Fluffiger Kaiserschmarrn ^{A,A1,B,D,I} ~ ~ ~ dazu BIO Apfelmus ² ~ ~ ~
Freitag, 17.05.2024	Knuspriger Backfisch (Seelachs) ^{A,A1,B,E,K} dampfende Salzkartoffeln ⁷ ~ ~ ~ bunter Salat mit Gurke, Karotte und Babyspinat Tomatendressing ^K	Reis Paellapfanne mit Paprika, Erbsen, Mais und Karotten ^J ~ ~ ~ bunter Salat mit Gurke, Karotte und Babyspinat Tomatendressing ^K

Enthält Zusatzstoffe: (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (7) mit Farbstoff; (8) geschwefelt
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 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