

Speiseplan für die KW 19

vom 05.05.2025 - 09.05.2025

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 29.04.2025.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 05.05.2025	Gebratene Rinderfrikadelle ^{11,A,A1,D} Kartoffelpüree mit Pastinake verfeinert ^{B,I} ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I} ~ ~ ~	Kartoffelsuppe ^J Baguette ^{A,A1} ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I} ~ ~ ~
Dienstag, 06.05.2025	Kartoffelgnocchi ^{A,A1} buntes Gemüse von Zucchini, Paprika, Tomate und Karotte ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~	BIO Vollkornnudeln ^{A,A1} mit cremiger Brokkoli-Käse Sauce ^{B,I,J} ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel,Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~
Mittwoch, 07.05.2025	Ofenfrische Lasagne Bolognese (Rinderhack, Gemüse: Karotte, Sellerie , Porree) hergestellt mit BIO Nudelplatten ^{A,A1,B,I,J} ~ ~ ~ Gurkensalat ^{2,8,K,M} ~ ~ ~	Deftiger Kartoffelkloß ^{2,M} dazu braune Sauce (Gemüse: Karotte, Sellerie, Porree) ^J ~ ~ ~ Gurkensalat ^{2,8,K,M} ~ ~ ~
Donnerstag, 08.05.2025	Eierspätzle ^{7,A,A1,D} mit Kürbissauce ^{B,I,J} ~ ~ ~ hausgemachter Maissalat ^{2,8,M} ~ ~ ~	Brokkolicremesuppe ^{B,I,J} Fluffiger Kaiserschmarrn ^{A,A1,B,D,I} ~ ~ ~ dazu BIO Apfelmus ² ~ ~ ~
Freitag, 09.05.2025	Fischragout (Seelachs) mit Bio Erbsen und Bio Karotten ^{B,E,I,J} Reis ~ ~ ~ gemischter Blattsalat mit jungem Spinat Tomatendressing ^K ~ ~ ~	Dampfende Salzkartoffeln milder Paprikaquark ^{B,I} gemischter Blattsalat mit jungem Spinat Tomatendressing ^K
Enthält Zusatzstoffe: (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 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