

Speiseplan für die KW 46

vom 10.11.2025 - 16.11.2025

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 04.11.2025.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 10.11.2025	Würstchengulasch (Pute) mit buntem Paprika ^{1,2,11} Reis ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I}	Gemüsefrikadelle (Möhren, Pastinaken, Erbsen, Mais und Kartoffeln) ^{A,A1,D} Kartoffelrahmgemüse mit bunten Karotten ^{B,I,J} ~ ~ ~ Fruchtjoghurt ^{B,I} ~ ~ ~
Dienstag, 11.11.2025	Möhren-Bananencurry (Blumenkohl, Karotte, Erbsen) Reis ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~	Leckere Käsespätzle ^{A,A1,B,D,I} dazu braune Sauce ^J ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~
Mittwoch, 12.11.2025	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} ~ ~ ~ Karottensalat ^{2,8,M} ~ ~ ~
Donnerstag, 13.11.2025	Kartoffelgnocchi ^{A,A1} Champignonsauce ~ ~ ~ Rote Bete-Quinoa Salat ^{2,4} ~ ~ ~	Gemüsebrühe (Gemüsebrunoise von Karotte, Sellerie, Porree) ^J Buchstaben-Suppennudeln ^{A,A1,D} Fluffiger Kaiserschmarrn ^{A,A1,B,D,I} ~ ~ ~ dazu BIO Apfelmus ² ~ ~ ~
Freitag, 14.11.2025	Knuspriger Backfisch (Seelachs) ^{A,A1,B,E,K} cremiges Kartoffelpüree ^{B,I} ~ ~ ~ gemischter Blattsalat mit jungem Spinat Tomatendressing ^K ~ ~ ~	Zartes Ebly-Risotto mit frischen Champignons ^{7,A,A1,B,I,J} ~ ~ ~ gemischter Blattsalat mit jungem Spinat Tomatendressing ^K ~ ~ ~

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (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 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