

Speiseplan für die KW 47

vom 17.11.2025 - 23.11.2025

Bitte erfassen Sie Ihre Bestellungen bis zum 11.11.2025.



CATERING FÜR KITAS & SCHULEN

Tag	Menü 1	Menü 2 Alternativgericht (Vegetarisch)
Montag, 17.11.2025	Eierspätzle ^{7,A,A1,D} Schinken-Sahne Sauce (Pute) ^{1,2,11,B,I} ~ ~ ~ Schokopudding ^{B,I} ~ ~ ~	Dampfende Salzkartoffeln mit Rahmspinat ^{B,I} ~ ~ ~ Schokopudding ^{B,I} ~ ~ ~
Dienstag, 18.11.2025	Deftiger Kartoffelkloß ^{2,M} dazu braune Sauce (Gemüse: Karotte, Sellerie, Porree) ^J ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~	gebackene Kartoffeln in Béchamelsauce mit jungen Markt-Erbisen ^{B,D,I} ~ ~ ~ Obstkiste * (Äpfel, Honigmelone und Obst der Saison) ~ ~ ~
Mittwoch, 19.11.2025	BIO Nudeln ^{A,A1} fruchtige Bolognesesauce (Rind, Tomate, Karotte, Porree und Sellerie) ^J ~ ~ ~ Gurkensalat ^K ~ ~ ~	Rote Linsensuppe tomatisiert mit buntem Gemüse ^J Mehrkornbaguette ^{A,A1,A2,A3,A4} ~ ~ ~ Gurkensalat ^K ~ ~ ~
Donnerstag, 20.11.2025	Gemüse-Frikadelle Kürbis - Steckrübe ^{A,A1} ~ ~ ~ mit Bambini Kräuterquark ^{B,I} ~ ~ ~ hausgemachter Maissalat ^K	Karottencremesuppe ^{B,I,J} Warme Pancakes ^{A,A1,B,D,I} ~ ~ ~ dazu BIO Apfelmus ² ~ ~ ~
Freitag, 21.11.2025	Fischragout in Paprikasoße ^{B,E,I,J} Reis ~ ~ ~ Grüner Blattsalat und Orangendressing ^K ~ ~ ~	BIO Linsen-Hirse Bällchen ^{A,A1,A4} Ratatouille Gemüse (Karotte, Zucchini und Paprika) ~ ~ ~ Grüner Blattsalat und Orangendressing ^K ~ ~ ~

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (7) mit Farbstoff; (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