

Speiseplan



☎ 06227 39 39 983
 ✉ info@am-catering.de
 🌐 www.am-catering.de

KW 2	Montag, 6. Januar 2025	Dienstag, 7. Januar 2025	Mittwoch, 8. Januar 2025	Donnerstag, 9. Januar 2025	Freitag, 10. Januar 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)			🐔 Quiche Lorraine mit Putenschinken		
			7, 8, a1, c, g		
Menü 2 (Vegetarisch)			Quiche Lorraine mit Gemüse	Kartoffeln-Erbesen-Eintopf	Pancakes mit Vanillesoße
			a1, c, g, i	i	a1, c, g
Salat/ Rohkost			Salat mit Karotten und Tomaten	Rohkost	Salat mit Mais und Gurken
			(Dressing i, j)		(Dressing i, j)
Beilage				Baguette	
				a1	
Nachtisch			Frisches Obst der Saison	Vanillemousse	
				g	
Anteil Bio- Zutaten		Sahne, Karotten	Milch, Gurken	Milch, Mais	



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenlandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan



☎ 06227 39 39 983
 ✉ info@am-catering.de
 🌐 www.am-catering.de

KW 3	Montag, 13. Januar 2025	Dienstag, 14. Januar 2025	Mittwoch, 15. Januar 2025	Donnerstag, 16. Januar 2025	Freitag, 17. Januar 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Geflügel Frikadellen	 Kibbelinge (panierter Fischfilet)		
		a1, c, g	a1, c, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Rösti mir selbstgemachtem Joghurt Dip	Falafel an Tomatensoße	Spinatfrikadellen	Bio Ravioli mit Erbsenfüllung an Käse-Sahnesoße	Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln
	a1, c, g	a1, c, f, g, i	a1, c, g	a1, c, g, i	a1, c, g
Salat/ Rohkost	Salat mit Tomaten und Gurken	Rohkost	Buttergemüse	Rohkost	Eisberg-Wildkräutersalat
	(Dressing i, j)		g		(Dressing i, j)
Beilage	Baguette	Kartoffel-Wedges aus dem Ofen	Reis		
	a1	a1			
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Himbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	Schokomousse	
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Joghurt, Gurken	Passierte Tomaten, Joghurt	Reis, Äpfel	Milch, Ravioli	Sahne



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan



☎ 06227 39 39 983
 ✉ info@am-catering.de
 🌐 www.am-catering.de

KW 4	Montag, 20. Januar 2025	Dienstag, 21. Januar 2025	Mittwoch, 22. Januar 2025	Donnerstag, 23. Januar 2025	Freitag, 24. Januar 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Pasta Bolognese a1, g, i	 Paniertes Seelachsfilet a1, d		
	Menü 2 (Vegetarisch)	Karottencremesuppe mit Croûtons a1, g, i	Pasta mit Tomatensoße a1, g, i	Gemüseschnitzel a1, c, g, i	Kartoffeltaschen mit Spinat- Frischkäse-Füllung a1, g, i
Salat/ Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Salat Mix mit Mais und Paprika (Dressing i, j)	Salat-Allerlei mit Kerne-Mix (Dressing i, j) Sonnenblumen- und Kürbiskerne
Beilage	Baguette a1		Salzkartoffeln	Kräuterquark g	
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Vanillejoghurt mit Chia-Pudding g	Frisches Obst der Saison	Vanillepudding mit Butterkekse 2, a1, a2, a3, a4, g	
Anteil Bio- Zutaten	Karotten, Gurken	Hackfleisch, Passierte Tomaten, Pasta	Kartoffeln, Gurken	Milch, Paprika	Milch, Äpfel



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenlandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Speiseplan



☎ 06227 39 39 983
 ✉ info@am-catering.de
 🌐 www.am-catering.de

KW 5	Montag, 27. Januar 2025	Dienstag, 28. Januar 2025	Mittwoch, 29. Januar 2025	Donnerstag, 30. Januar 2025	Freitag, 31. Januar 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Hamburger	 Kibbelinge (panierter Fischfilet)		
			3, a1, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Vollkornpasta mit grünem Pesto	Veggi Burger	Falafel	Linseneintopf mit Kartoffeln und Möhren	Maultaschen an Tomatensoße
	a1, i, g, h4		a1, f, i	a1, i	a1, c, i
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salatblätter, Tomatenscheiben, Gewürzgurke und Ketchup	Rohkost	Rohkost	Salat Mix mit Mais und Karotten
					(Dressing i, j)
Beilage		Kartoffeln aus dem Ofen	Reis	Baguette	
				a1	
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Naturjoghurt	Frisches Obst der Saison	Stracciatella-Joghurt	
		g		g	
Anteil Bio- Zutaten	Pasta, Gurken	Joghurt, Kartoffeln	Reis, Äpfel	Joghurt, Möhren	Passierte Tomaten, Mais



DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Säuerungsmittel, 12 Geschmacksverstärker, a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Khorasan- Weizen, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnüsse, h4 Kaschunüsse, h5 Pecannüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenlandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse