

Speiseplan



☎ 06227 39 39 983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 6	Montag, 3. Februar	Dienstag, 4. Februar	Mittwoch, 5. Februar	Donnerstag, 6. Februar	Freitag, 7. Februar
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Chili con Carne	 Kibbelinge (panierter Fischfilet)		
		i	a1, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Makkaroni-Auflauf (Makkaroni mit Eier-Caramel-Creme)	Chili sin Carne	Gemüsefrikadellen	Kartoffelauflauf	Pancakes mit Vanillesoße
	a, c, g	i	a1, c, g	c, g, i	a1, c, g
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salat-Allerlei mit Kerne-Mix	Salat Mix mit Tomaten und Paprika	Rohkost	Salat mit Mais und Gurken
Beilage		Sonnenblumen- und Kürbiskerne	(Dressing i, j)		(Dressing i, j)
		Reis	Karottenpüree		
			g		
Nachtisch	Obst	Vanillejoghurt mit Chia-Pudding	Obst	Joghurt mit roter Grütze	Obst
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Pasta , Milch	Passierte Tomaten , Joghurt	Kartoffeln, Paprika	Karotten, Joghurt	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 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 7	Montag, 10. Februar	Dienstag, 11. Februar	Mittwoch, 12. Februar	Donnerstag, 13. Februar	Freitag, 14. Februar
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Königsberger Klopse	  Bio Fischstäbchen (Alaska-Seelachs)		
		a1, g, i	a1, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	Ravioli mit Ricotta-Spinatfüllung am Käse-Sahnesoße	Vegetarische Königsberger Klopse	Gemüse-Reisfrikadellen	Eintopf mit Möhren, Kartoffel, und Zucchini	Semmelknödel mit Champignons-Sahne Soße
	a1, c, g, i	g, f, i	a1, c, g	a1, i	a1, c, g, i
Salat/ Rohkost	Rohkost	grüner Salat mit Radieschen	Rohkost	Salat-Allerlei mit Möhren und Mais	Rohkost
		(Dressing i, j)		(Dressing i, j)	
Beilage		Reis	Petersilienkartoffeln und Kräuterdip	Mehrkornbrötchen	
			Kräuterdip (c, g)	a1, a2, a4, a5	
Nachtisch	Obst	Joghurt mit Honig	Obst	Himbeerjoghurt	Obst
		g		g	
Anteil Bio- Zutaten	Ravioli	Joghurt	Äpfel, Joghurt	Möhren, Joghurt	Gurken, 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 8	Montag, 17. Februar	Dienstag, 18. Februar	Mittwoch, 19. Februar	Donnerstag, 20. Februar	Freitag, 21. Februar
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 			
		Chicken Wings	panierter Fischfilet (Seelachsfilet)		
		a1, c, g, i, j	a1, c, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	Vollkornpasta mit Tomatensoße	Falafel	Zucchini Reis	Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln	Pfannkuchen mit Käse
	a1, i	a1, f, i	g, i	a1, c, g	a1, c, g
Salat/ Rohkost	Rohkost	Rohkost	Dampfgemüse	Karottensalat	Salat Mix mit Mais und Karotten
		g			(Dressing i, j)
Beilage		Kartoffelpüree	Reis		
		g			
Nachtisch	Obst	Erdbeeryoghurt	Obst	Joghurt mit roter Grütze	Obst
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Bio Nudeln, Passierte Tomaten	Chicken Wings	Reis, Erbsen	Milch, Joghurt	Äpfel, 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 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 9	Montag, 24. Februar	Dienstag, 25. Februar	Mittwoch, 26. Februar	Donnerstag, 27. Februar	Freitag, 28. Februar
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Hähnchenschnitzel	 Kibbelinge (panierter Fischfilet)		
		a1, c, f, g	a1, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Pasta mit rotem Pesto	Veggi Bratwurts	Asiatische Gemüsepfanne	Gemüsecremesuppe mit Croûtons	Maultaschen an Tomatensoße
	a1, i, g, h4	l1, a1, c, i	g, i, k	a1, g, i	a1, c, i
Salat/ Rohkost	Rohkost		Buttergemüse	Rohkost	Salat Mix mit Gurken und Karotten
			g		(Dressing i, j)
Beilage		Kartoffel-Wedges aus dem Ofen	Reis	Baguette	
				a1	
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Mango	Frisches Obst der Saison	Schokomousse	Frisches Obst der Saison
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Pasta, Gurken	Joghurt	Reis, Äpfel	Karotten, Gurken	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