

# 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	Frisches Obst der Saison
				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)	Bio Ravioli mit Erbsenfüllung an Käse-Sahnesoße	Falafel an Tomatensoße	Spinatfrikadellen	Rösti mir selbstgemachtem Joghurt Dip	Spätzle mit Rahmsauce und Röstzwiebeln
	a1, c, g, i	a1, c, f, g, i	a1, c, g	a1, c, g	a1, c, g
Salat/ Rohkost	Rohkost	Rohkost	Buttergemüse	Salat mit Tomaten und Gurken	Eisberg-Wildkräutersalat
			g	(Dressing i, j)	(Dressing i, j)
Beilage		Kartoffel-Wedges aus dem Ofen	Reis	Baguette	
		a1		a1	
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Himbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	Schokomousse	Frisches Obst der Saison
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Ravioli, Sahne	Passierte Tomaten, Joghurt	Reis, Äpfel	Milch, Joghurt	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 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 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	 Paniertes Seelachsfilet		
		a1, g, i	a1, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	Karottencremesuppe mit Croûtons	Pasta mit Tomatensoße	Gemüseschnitzel	Kartoffeltaschen mit Spinat-Frischkäse-Füllung	überbackene Käse-Knöpfle
	a1, g, i	a1, g, i	a1, c, g, i	a1, g, i	a1, a5, c, g, i
Salat/ Rohkost	Rohkost	Rohkost	Rohkost	Salat Mix mit Mais und Paprika	Salat-Allerlei mit Kerne-Mix
				(Dressing i, j)	(Dressing i, j) Sonnenblumen- und Kürbiskerne
Beilage	Baguette		Salzkartoffeln	Kräuterquark	
	a1			g	
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Vanillejoghurt mit Chia-Pudding	Frisches Obst der Saison	Vanillepudding mit Butterkekzen	Frisches Obst der Saison
		g		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	Frisches Obst der Saison
		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