

# Speiseplan



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

KW 11	Montag, 10. März 2025	Dienstag, 11. März 2025	Mittwoch, 12. März 2025	Donnerstag, 13. März 2025	Freitag, 14. März 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Cevapcici	 paniertes Fischfilet (Seelachsfilet)		
		a1, c, g, i, j	a1, c, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	überbackene Käse-Knöpfele	Falafel	Vegetarische Würstchen	Eintopf mit Möhren, Kartoffel, und Kichererbsen	Kartoffeltaschen mit Spinat-Frischkäse-Füllung
	a1, a5, c, g, i	a1, f, i		a1, i	a1, g, i
Salat/ Rohkost	Rohkost	Tzaziki	Dampfgemüse	Rohkost	Salat mit Mais und Gurken
		g			(Dressing i, j)
Beilage		Weges	Reis	Mehrkornbrötchen	Joghurt-Dip
		a1		a1, a2, a4, a5	g
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Vanille-Mousse	Frisches Obst der Saison	Mandarinen Quark	Frisches Obst der Saison
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Milch, Karotten	Gurken, Joghurt	Reis, Erbsen	Möhren, Kartoffeln	Gurken, Joghurt



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 12	Montag, 17. März 2025	Dienstag, 18. März 2025	Mittwoch, 19. März 2025	Donnerstag, 20. März 2025	Freitag, 21. März 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Pasta Bolognese	 Kibbelinge (paniertes Fischfilet)		
		i	a1, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Linseneintopf	Pasta mit Tomatensoße	Gemüsefrikadellen	Kartoffelauflauf	Pancakes mit Vanillesoße
	a1, i	i	a1, c, g	c, g, i	a1, c, g
Salat/ Rohkost	Rohkost	Rohkost	Salat Mix mit Tomaten und Paprika	Rohkost	Salat mit Mais und Gurken
			(Dressing i, j)		(Dressing i, j)
Beilage			Karottenpüree		
			g		
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Vanillejoghurt mit Chia-Pudding	Frisches Obst der Saison	Eedbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Gurken, Passierte Tomaten	Passierte Tomaten, Pasta	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 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 13	Montag, 24. März 2025	Dienstag, 25. März 2025	Mittwoch, 26. März 2025	Donnerstag, 27. März 2025	Freitag, 28. März 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Mini Frikadellen mit Rahmsoße	 Bio Fischstäbchen (Alaska-Seelachs)		
		a1, g, i	a1, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	Maultaschen (Gemüsefüllung) in der Brühe	Vegetarische Königsberger mit Rahmsoße	Gemüse-Reisfrikadellen	Vollkornpasta mit Käse-Sahnesoße	Kartoffelbratlinge mit Kräuterdip
	a1, c, i	g, f, i	a1, c, g	a1, g, i	a1, c, g
Salat/ Rohkost	Rohkost	grüner Salat mit Radieschen	Rohkost	Rohkost	Eisberg mit Gurken und Tomaten
		(Dressing i, j)			(Dressing i, j)
Beilage		Reis	Petersilienkartoffeln und Kräuterdip		Baguette
			Kräuterdip (c, g)		a1
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Honig	Frisches Obst der Saison	Schokomousse	Frisches Obst der Saison
		g		g	
Anteil Bio- Zutaten	Gurken, Paprika	Joghurt, Reis	Fischstäbchen, Joghurt	Milch, Pasta	Gurken, Joghurt



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 14	Montag, 31. März 2025	Dienstag, 1. April 2025	Mittwoch, 2. April 2025	Donnerstag, 3. April 2025	Freitag, 4. April 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 			
		Chicken Wings a1, c, g, i, j	Paniertes Seelachsfilet a1, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	 Bio Bärchen Ravioli mit Ricottafüllung an Bärlauch-Sahne-Soße				
	a1, c, g, i, h1	Veggi Bratwurts l1, a1, c, i	Vegetarische Gemüsebällchen g, f, i	Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln a1, c, g	Vollkornpasta mit Tomatensoße a1, i
Salat/ Rohkost	Rohkost	Rohkost g	Dampfgemüse	Karottensalat	Salat Mix mit Mais und Karotten (Dressing i, j)
Beilage		Kartoffelpüree g	Reis		
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Himbeerjoghurt g	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Heidelbeeren g	Frisches Obst der Saison
Anteil Bio-Zutaten	Bio Ravioli, Paprika	Chicken Wings	Reis	Milch, Joghurt	Passierte Tomaten, Pasta



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](http://www.am-catering.de)

KW 15	Montag, 7. April 2025	Dienstag, 8. April 2025	Mittwoch, 9. April 2025	Donnerstag, 10. April 2025	Freitag, 11. April 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Würstchengulasch	 Kibbelinge (panierter Fischfilet)		
		7, 8, i	a1, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Semmelknödel mit Champignons-Sahne Soße	Veggi Gulasch	Gemüsefrikadellen	Tortellini Ricotta-Spinat mit Tomatensoße	Rösti mir selbstgemachtem Joghurt Dip
	a1,c, g, i	i	a1, c, g	a1, c, i	a1, c, g
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salat-Allerlei mit Kerne-Mix	Rohkost	Rohkost	grüner Salat mit Radieschen
		Sonnenblumen- und Kürbiskerne			(Dressing i, j)
Beilage		Knöpfe	Salzkartoffeln und Remoulade		
		a1, a5, c, g	Remoulade (c, g)		
Nachtisch	Frisches Obst der Saison	Stracciatella-Joghurt	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Mango	Frisches Obst der Saison
		g		g	
Anteil Bio- Zutaten	Äpfel, Gurken	Passierte Tomaten, Joghurt	Kartoffeln, Karotten	Passierte Tomaten, Gurken	Joghurt



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