

**2** 06221/ 35 42 061 **3** 06227/ 39 39 983

info@am-catering.de
www.am-catering.de

## Speiseplan

KW 41/06.10 - 10.10.2025

KW 41	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Working	Hähnchengeschnetz eltes mit Reis (a1,g,i)	Vollkornpasta mit Thunfisch- Tomatensauce (a1,d,g,i)	Bermeretag	Tronag
Menü 2	Schupfnudeln mit Basilikum-Pesto (a1,c,g,h4,i)	Gemüse-Würstchen mit Reis und Rahmsoße (g,i)	Vollkornpasta mit Tomatensauce (a1,g,i)	Dreierlei Linsencremesuppe dazu Baguette (a1,g,i)	Kartoffeltasche mit Kräuterquark (a1,g,i)
Gemüse	<i>▶</i> Rohkost	<ul><li>Blattsalat mit Karotten und Gurken</li></ul>	<i>▶</i> Rohkost	<i>▶</i> Rohkost	<ul><li>Eisbergsalat mit Paprika und Gurken</li></ul>
Nachtisch	Frisches Obst	Himbeerjoghurt (g)	Frisches Obst	Joghurt mit Honig (g)	Frisches Obst
Anteil Bio- Zutaten	Sahne, Äpfel	Joghurt, Reis	Pasta, Passierte Tomaten	Joghurt Berglinsen	Paprika, Gurken

DE-ÖKO-007

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Sulsungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Sauerungsmittel, 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 Pecannnüsse, 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

<sup>\*</sup> **Dressing** (i,j) **Pressing** (i,j) \* Rohkost (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)



<u>info@am-catering.de</u>

• www.am-catering.de

## Speiseplan

KW 42/ 13.10.-17.10.2025

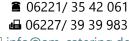
KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		🐮 🍝 Vollkornpasta	Seelachsfilet in		
		Bolognese (a1,g,i)	knuspriger Panade		
			dazu Salzkartoffeln		
			(a1,c,d,g)		
Menü 2	•	Vollkornpasta		♣ Falafel dazu	Gnocchi-Auflauf mit
	Kartoffelcremesuppe	mit Tomatensoße	Gemüsefrikadellen	Couscous Salat mit	buntem Gemüse
	mit Dampfnudel 🤌	(a1,g,i)	dazu Salzkartoffeln	Feta (a1,g,i)	(a1,g,c,i)
	(a1)		(a1,c,g,i)		
Gemüse	<i>▶</i> Rohkost	Blattsalat mit	∂ Gurkensalat		e Eisberg mit
		Karotten und Mais			Mais und Gurken
Nachtisch	Frisches Obst	Joghurt mit	Frisches Obst	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst
		Mango (g)			
Anteil Bio-	Kartoffel, Sahne	Pasta, Passierte	Kartoffeln	Joghurt, Karotten	Passierte Tomaten,
Zutaten		Tomaten			Mais



DE-ÖKO-007

\* 🍮 Dressing (i,j) 🥖 Rohkost (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Sußungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Sauerungsmittel, 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 Pecannnüsse, 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



info@am-catering.de
www.am-catering.de



## Speiseplan

KW 43/20.10.-24.10.2025

KW 43	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Chicken Wings mit Erbsenpüree Ø	Offenkartoffel mit Lachscreme (a1, d,g,i)		
Menü 2	Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln  (a1,c,g,i)	Vegetarische Bratwurst mit Erbsenpüree Ø	Offenkartoffel mit Kräuterquark <i>(a1,g,i)</i>	Vollkornpasta mit rotem Pesto (a1,g,h4,i)	₱ Paprikaauflauf mit Käse und Reis 🎱 (a1,g,c,i)
Gemüse	<i>▶</i> Rohkost	grüner Salat mit Radieschen	Eisberg mit Wildkräuter	<i>▶</i> Rohkost	Salat-Allerlei mit Möhren und Mais
Nachtisch	Frisches Obst	Joghurt mit Heidelbeeren (g)	Frisches Obst		Frisches Obst
Anteil Bio- Zutaten	Sahne, Gurken	Chicken Wings	Kartoffeln	Pasta, Milch	Reis, Möhren

BiO MILITARIO SE OX 75 SPICALAR

DE-ÖKO-007

\* 🍮 Dressing (i,j) 🥖 Rohkost (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)

2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Sußungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsstoffen, 8 mit Antioxidationsmittel, 10 gewachst, 11 Sauerungsmittel, 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 Pecannnüsse, 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