

Speiseplan



☎ 06227 39 39 983

✉ info@am-catering.de

💻 www.am-catering.de

KW 18	Err:509	Dienstag, 29. April 2025	Mittwoch, 30. April 2025	Donnerstag, 1. Mai 2025	Freitag, 2. Mai 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Fleischkäse 4, 7, 8	 Kibbelinge (paniertes Fischfilet) a1, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Linseneintopf	Vegetarische Würstchen	Gemüsefrikadellen		Ofenkartoffel mit Kräuterquark g
	i		a1, c, g		
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salat mit Tomaten und Gurken (Dressing i, j)	Buttergemüse g		Eisberg-Wildkräutersalat (Dressing i, j)
Beilage	Baguette	Karottenpüree	Reis		
	a1	g			
Nachtsch	Frisches Obst der Saison	Vanillejoghurt mit Chia-Pudding	Frisches Obst der Saison		
		g			
Anteil Bio- Zutaten	Paprika, Gurken	Joghurt, Milch	Äpfel, Erbsen		Joghurt, Kartoffeln

DE-ÖKO-007



2 Farbstoff, 3 Phosphat, 4 Süßungsmittel(n), 5 chininhaltig, 7 mit Konservierungsmitteln, 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 19	Montag, 5. Mai 2025	Dienstag, 6. Mai 2025	Mittwoch, 7. Mai 2025	Donnerstag, 8. Mai 2025	Freitag, 9. Mai 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Hähnchengeschnetzeltes	 paniertes Fischfilet (Seelachsfilet)		
		a1, g, i	a1, c, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln	Gemüsepfanne	Gemüsefrikadellen	Eintopf mit Möhren, Kartoffel, und Kichererbsen	Kartoffelauflauf
	a1, c, g	g, i	a1, c, g	a1, i	c, g, i
Salat/ Rohkost	Rohkost	Rohkost	Salat Mix mit Tomaten und Paprika	Rohkost	Karottensalat
			(Dressing i, j)		
Beilage		Reis	Salzkartoffeln und Dip	Vollkornbrötchen	
			Dip (c, g)	a1, a2, a3, a4, a5	
Nachtsch	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Honig	Frisches Obst der Saison	Himbeerjoghurt	
		g		g	
Anteil Bio- Zutaten	Milch, Gurken	Reis, Joghurt	Kartoffeln, Paprika	Joghurt, Möhren	Karotten, 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 20	Montag, 12. Mai 2025	Dienstag, 13. Mai 2025	Mittwoch, 14. Mai 2025	Donnerstag, 15. Mai 2025	Freitag, 16. Mai 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Geflügel Frikadellen	  Bio Fischstäbchen (Alaska-Seelachs)		
		a1, c, j	a1, d		
Menü 2 (Vegetarisch)	Vollkornpasta mit Tomatensoße	Vegane Köttbullar	Gemüse-Reisfrikadellen	Kartoffel-Karotten-Gemüse-Suppe	Pancakes mit Vanillesoße
	a1, i	f, i, j	a1, c, g	i	a1, c, g
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salat mit Paprika und Gurken	Dampfgemüse	Rohkost	Salat mit Mais und Gurken
		(Dressing i, j)			(Dressing i, j)
Beilage		Karottenpüree	Reis	Baguette	
		g		a1	
Nachtsch	Frisches Obst der Saison	Erdbeerjoghurt	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Mango	
		g		g	
Anteil Bio-Zutaten	Passierte Tomaten, Pasta	Kartoffeln, Joghurt	Fischstäbchen, Reis	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 21	Montag, 19. Mai 2025	Dienstag, 20. Mai 2025	Mittwoch, 21. Mai 2025	Donnerstag, 22. Mai 2025	Freitag, 23. Mai 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Vollkornpasta Bolognese a1, i	 Kibbelinge (panierter Fischfilet) a1, d, g		
Menü 2 (Vegetarisch)	Zucchini-Kartoffel-Cremesuppe g, i	Vollkornpasta mit Tomatensoße a1, i	Gemüsefrikadellen a1, c, g	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse und Mozzarella	Ofenkartoffel mit Kräuterquark g
Salat/ Rohkost	Rohkost	Salat-Allerlei mit Möhren und Mais (Dressing i, j)	Rohkost	Gurkensalat	Eisberg mit Gurken und Tomaten (Dressing i, j)
Beilage	Baguette a1		Salzkartoffeln und Remoulade Remoulade (c, g)		
Nachttisch	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit roter Grütze g	Frisches Obst der Saison	Schokomousse g	
Anteil Bio-Zutaten	Gurken, Kartoffeln	Passierte Tomaten, Pasta	Kartoffeln, Karotten	Milch, Sahne, Passierte Tomaten	Kartoffeln



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

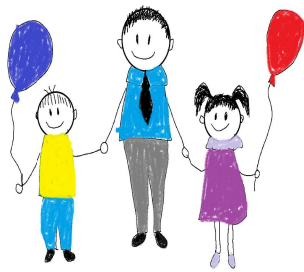
Speiseplan



☎ 06227 39 39 983

✉ info@am-catering.de

🌐 www.am-catering.de

KW 22	Montag, 26. Mai 2025	Dienstag, 27. Mai 2025	Mittwoch, 28. Mai 2025	Donnerstag, 29. Mai 2025	Freitag, 30. Mai 2025
Menü 1 (Fisch/Fleisch)		 Königsberger Klopse a1, g, i	 Paniertes Seelachsfilet a1, d	Viele Grüße zu Himmelfahrt und einen wunderschönen Vatertag!!! 	
Menü 2 (Vegetarisch)	Tortellini Ricotta-Spinat mit Tomaten-Sahnesoße a1, c, i	Vegetarische Königsberger g, f, i	Vegetarische Gemüsebällchen g, f, i		Kartoffeltaschen mit Spinat- Friskäse-Füllung und Dip a1, g, i Kräuterdip (c, g)
Salat/ Rohkost	Rohkost	grüner Salat mit Radieschen (Dressing i, j)	Rohkost		Rohkost
Beilage		Reis	Kartoffeln aus dem Ofen und Dip Dip (c, g)		
Nachtsch	Frisches Obst der Saison	Joghurt mit Heidelbeeren g	Frisches Obst der Saison		
Anteil Bio- Zutaten	Gurken, Passierte Tomaten	Joghurt, Reis	Joghurt, Kartoffeln		Paprika, 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