

a 06221/ 35 42 061

4 06227/3939983

info@am-catering.de

• www.am-catering.de

Speiseplan

KW 23/02.06.-06.06.2025

	KW 23	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Menü 1		Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella überbacken (g) dazu Kartoffel- Püree (g)	Vollkornpasta (a1) mit cremiger Thunfisch- Tomatensauce (d,g,i)		
	Menü 2	Linseneintopf (i) dazu Baguette 🤌 (a1)	Gemüsefrikadellen dazu Kartoffel- Püree (g)	Vollkornpasta (a1) mit cremiger Tomatensauce (g,i)	Reis mit gebratenen Champignons und Rahmsauce (g)	Kartoffelbratlinge in Sternform mit selbstgemachtem Kräuterquark
	Gemüse	<i>▶</i> Rohkost	<i>▶</i> Rohkost	Blattsalat mit Gurken und Tomaten	<i>▶</i> Rohkost	Eisberg- Wildkräutersalat und Gurken
	Nachtisch	Frisches Obst	☑ Joghurt mit Mango (g)	Frisches Obst	Joghurt mit Himbeeren (g)	
	Anteil Bio- Zutaten	Ravioli, Karotten	Joghurt, Kartoffeln	Pasta, Passierte Tomaten	Reis, Sahne	Quark, Gurken

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 Pecannnüsse, h6 Paranüsse, h7 Pistazien, h8 Macadamia- oder Queenslandnüsse, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

^{* 🍩} Dressing (i,j) 🤌 Rohkost (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)



a 06221/35 42 061

4 06227/3939983

■ info@am-catering.de

↑ www.am-catering.de

Speiseplan

KW 26/23.06.-27.06.2025

KW 26	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Mini Frikadellen mit Rahmßose und Reis (a1,g,i)	Kibbelinge (Alaska- Seelachs) (a1,g) dazu knusprige Kartoffeln aus dem Ofen		
Menü 2	Kichererbseneintopf mit Kartoffeln, Erbsen und Karotten, dazu Baguette &	Vegane Mini Frikadellen mit Rahmßose und Reis (a1,f,g,i)	Gemüsefrikadellen (a1,c,g) dazu knusprige Kartoffeln aus dem Ofen	 Vollkornpasta mit mit Trapanese- Sauce (Tomatensauce mit Basilikumpesto) (a1,g,i) 	Kartoffeltaschen mit Spinat-Frischkäse- Füllung (a1,g) und Kräuter-Dip (g,c)
Gemüse	<i>▶</i> Rohkost	Blattsalat mit Karotten und Mais	Rohkost	Gurkensalat	Eisberg mitMais und Gurken
Nachtisch	Frisches Obst	Joghurt mit Honig (g)	Frisches Obst	☐ Erdbeerjoghurt	
Anteil Bio- Zutaten	Erbsen, Karotten	Joghurt, Mais	Gurken, Kartoffeln	Pasta, Passierte Tomaten	Joghurt, Mais, Gurken

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 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

^{*} Dressing (i,j) Fohkost (Abwechselnd zwei bis drei Zutaten, z. B. Tomaten, Cherry-Tomaten, Gurken, Karotten, Paprika, Kohlrabi)