☎ 06221/ 35 42 061
06227/ 39 39 983
info@am-catering.de
www.am-catering.de

Speiseplan

KW 27/ 30.06.-04.07.2025

KW 27	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Geflügel Bratwurst dazu Kartoffelsalat	Fischfilet (Seelachs) (d,g,i) dazu Erbsen-Kartoffelpüree		
Menü 2	Käsespätzle (a1,g,i)	Gemüse-Würstchen dazu Kartoffelsalat	Gemüsefrikadellen (a1,c,g,i) dazu Erbsen-Kartoffelpüree	Vollkornpasta (a1) mit Tomatensauce (g,i)	Offenkartoffel mit Kräuterquark (g)
Gemüse	Rohkost	Rohkost	Salat mit Mais und Tomaten	Rohkost	Eisbergsalat mit Gurken und Paprika
Nachtisch	Frisches Obst	Erdbeerjoghurt (g)	Frisches Obst	Stracciatella-Joghurt (g)	Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Karotten, Sahne	Gurken, Joghurt	Mais, Erbsen	Pasta, Passierte Tomaten	Kartoffeln, Gurken

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 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 gewonneneErzeugnisse, 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

AM CATERING

☎ 06221/ 35 42 061
06227/ 39 39 983
info@am-catering.de
www.am-catering.de

Speiseplan

KW 28/ 07.07.-11.07.2025

KW 28	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Wurstsalat dazu Bratkartoffeln	Wildlachs mit Dillsauce (d,g,i) und Reis		
Menü 2	Tortellini Ricotta-Spinat an Spinat-Sahnesauce (a1,g,i)	Gemüsefrikadellen (a1,c,g,i) dazu Bratkartoffeln	Vegetarische Gemüsebällchen (a1,c,g,i) dazu Reis mit Sauce	Spätzle mit Rahmsauce und Röstzwiebeln (a1,c,g,i)	Linseneintopf (i) dazu Baguette (a1)
Gemüse	Rohkost	Rohkost	Gurkensalat	Rohkost	Blattsalat mit Radieschen
Nachtisch	Frisches Obst	Joghurt mit Himbeer (g)	Frisches Obst	Joghurt mit Honig (g)	Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Karotten, Sahne	Gurken, Joghurt	Reis	Joghurt, Sahne	Kartoffeln, Karotten, Sellerie

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 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 gewonneneErzeugnisse, 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

☎ 06221/ 35 42 061
06227/ 39 39 983
info@am-catering.de
www.am-catering.de

Speiseplan

KW 29/ 14.07.-18.07.2025

KW 29	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Hähnchengeschnetzeltes (g,i) dazu Reis	Kibbelinge (panierter Fischfilet) (a1,d,g) dazu Salzkartoffeln und Remoulade (c,g)		
Menü 2	Ravioli mit Tomatensauce (a1,g,i)	Vegetarische Köttbullar dazu Reis	Falafel (a1,f,i) dazu Salzkartoffeln und Remoulade (c,g)	Nudelauflauf (a1,c,g,i)	Pancakes mit Vanillesauce (a1,c,g)
Gemüse	Rohkost	Eisberg-Wildkräutersalat	Rohkost	Karottensalat	Rohkost
Nachtisch	Frisches Obst	Joghurt mit Heidelbeeren(g)	Frisches Obst	Joghurt mit Mango (g)	Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Ravioli, Passierte Tomaten	Reis, Joghurt	Kartoffeln, Karotten	Joghurt, Pasta	Milch, Gurken

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 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 gewonneneErzeugnisse, 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

☎ 06221/ 35 42 061
06227/ 39 39 983
info@am-catering.de
www.am-catering.de

Speiseplan

KW 30/ 21.07.-25.07.2025

KW 30	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		Mini Frikadellen mit Rahmsauce und Reis (a1,c,g,i,j)	Vollkornpasta mit Lachs-Sahne-Sauce (a1,d,g,i)		
Menü 2	Blumenkohl-Kartoffelauflauf (g)	Falafel Bällchen mit Rahmsauce und Reis (a1,g)	Vollkornpasta mit Käse-Sahne-Sauce (a1,g,i)	Eintopf mit Kichererbsen, Kartoffeln und Möhren (a1,i) dazu Baguette (a1)	Kartoffeltaschen mit Spinat-Frischkäse-Füllung und Dip (a1,c,g,i)
Gemüse	Rohkost	grüner Salat mit Radieschen	Gurkensalat	Rohkost	Eisbergsalat mit Tomaten und Gurken
Nachtisch	Frisches Obst	Stracciatella-Joghurt (g)	Frisches Obst	Erdbeerjoghurt (g)	Frisches Obst
Anteil Bio-Zutaten	Kartoffeln, Möhren	Reis, Joghurt	Pasta, Sahne	Kartoffeln, Gurken	Joghurt, Gurken

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 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 gewonneneErzeugnisse, 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

☎ 06221/ 35 42 061
06227/ 39 39 983
info@am-catering.de
www.am-catering.de

Speiseplan

KW 31/ 29.07.-01.08.2025

KW 31	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1		🐓 Hot Dog 🌭 (7,8,a1,i,j)			
Menü 2	Vollkornpasta mit Tomatensoße (a1,g,i)	🌭 Vegetarischer Hot Dog (7,8,a1,i,j)	🥞 Pfannkuchen mit Apfelmus (a1,c)		
Gemüse	🥕 Rohkost	🥗 Blatsalat mit Mais und Gurken	🥕 Rohkost		
Nachtisch	🍅 Frisches Obst	🥛 Mousse au Chocolat(g)	🍅 Frisches Obst		
Anteil Bio-Zutaten	Pasta, Passierte Tomaten	Mais, Milch	Gurken, Möhren		

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 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 gewonneneErzeugnisse, 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