Kartoffel

Siemensstr. 12
53121 Bonn

• Catering
• Kindergarten verpflegung
• Mensabetreiber

Tel.: 61 12 12 • 62 34 60 • Fax: 61 12 55
Kartoffel.catering@aol.de

Mittagskarte April ' 24

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit Normaler[2,3] oder Vollkornpizza[2,25] !!!

Montag, 08.04.
I. **Bio-Penne**[3] alla Verdoura[8] (Gemüsesauce), Obst **(V) , (M)**
II. Hausgemachter Wurzeleintopf[8] mit Kartoffeln, Fladenbrot, Obst **(V), (M)**
III. Basilikum-Putenbrustfilet[2], parboiled-Langkorn-Reis, Obst **(M)**

Dienstag, 09.04.
I. Penne[3] Napoli, Rohkost + Dip[2] **(V),(M)**
II. Vegetarisches Schnitzel [2,3,4,8], Gemüsesauce[2] , Salzkartoffeln, Apfel-Möhrensalat **(V),(M)**
III. Hühnerfrikassé[2] mit Gemüse, Reis, Apfel-Möhrensalat **(M)**

Mittwoch, 10.04.
I. **Bio-Nudeln**[3] alla Bolognese[8], ~~Aprikosenjoghurt[2]~~ **(M)** bunter Salat
II. **Bio-Polenta-Käse-Spinat-Tasche**[2,3,7], Gemüsesauce, parboiled-Langkorn-Reis, Aprikosenjoghurt[2] **(V)**
III. Fischstäbchen [3,6] **(MSC Zert.)**,Rahmspinat [2], Salzkartoffeln, Obst **(M)**

Donnerstag, 11.04.
I. Fusilli[3] alla Pizaiola (Tomaten-Kräuternsauce), Quarkspeise[2] **(V),(M)**
II. Veggie Gulasch[4] mit (Paprika-Tomaten-Pilze), **parboiled-Bio-Langkorn-Reis,** Quarkspeise[2] **(V),(M)**
III. Königsberger Klopse[2,6], Salzkartoffeln, ~~Obst~~ **(M)** Gartenstücke + Dip

Freitag, 12.04.
I. Zucchini-Nudel[3]-Auflauf mit Schafskäse[2] überbacken, Vanille Pudding[2] **(V) , (M)**
II. Rindfleisch-Kartoffel-Gemüseeintopf [8], Fladenbrot [3], Vanille Pudding[2] **(M)**
III. Backfisch [6,3,7] **(MSC Zert.)**, Haugem. Remouladesauce[2], ~~Salzkartoffeln, Obst~~ **(M)** Kartoffelpüree . Schoko Pudding

[2]): Lactose, [3]): Weizen, [4]): Soja, [5]): Nitritpokelsalz, [6]): Fisch, [7]): Ei, [8]): Sellerie, [9]):Sesam, [10]): Senf [11]):Farbstoff, [12]):Konservierungsstoff, [13]):Geschmacksverstärker, [14]):Geschwefelt, [15])Phosphat [16]):Krebstiere, [17]):Weichtiere, [18]):Erdnüsse, [19]):Lupine, [20]):Schalenfrüchte, [21]):Rogen, [22]):Hafer, [23]):Haselnuss, [24]):Macedamianuss, [25]): Dinkel, [26])Mandel

Bio = DE-ÖKO-013

In unseren Gewürzen sind folgende Allergene bewusst **nicht** enthalten:
Glutenhaltige Getreide, Milch und Milcherzeugnisse, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Weichtier und Weichtiererzeugnisse, Eier und Eiererzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfit sowie Lupinen und Lupinenerzeugnisse.

[1] : Walweise Vegetarisch [4,7,10] oder Fleisch ***V) : Vegetarisch, (M) : Moslem***

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Kartoffel

Siemensstr. 12
53121 Bonn

• Catering
• Kindergarten verpflegung
• Mensabetreiber

Tel.: 61 12 12 • 62 34 60 • Fax: 61 12 55
Kartoffel.catering@aol.de

Mittagskarte April' 24

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit Normaler[2,3] oder Vollkornpizza[2,25] !!!

Montag, 15.04.
I. Vegetarische Maultaschen [2,3,7,8], **parboiled-Bio-Langkorn-Reis**, Obst **(V), (M)**
II. Rigatoni[3] (Nudeln) mit Paprika-Mais-Tomaten-Sauce, Obst **(V) , (M)**
III. Schnitzel(Cordon Bleu)[2,3,7] mit Sc. Bernaise, Salzkartoffeln, Obst **(M)**

Dienstag, 16.04.
I. **Bio Rigatoni** [3] alla putanesca (Kräutern- Tomatensauce, Kapern), Bohnen-Tomatensalat **(V), (M)**
II. Italienische-Gemüse-Pfanne, parboiled-Langkorn-Reis, Obst **(V),(M)**
III. Hähnchenbrustfilet „Mediterranee Art", Kartoffelpürree[2], Bohnen-Tomatensalat **(M)**

Mittwoch, 17.04
I. Tortellini[3] alla Panna[2] (Sahnesauce), Möhren-Mais-Salat **(V),(M)**
II. Blumenkohl-Käse-Medaillon[2,3], parboiled-Langkorn-Reis , Schoko Pudding[2] **(V),(M)**
III. Kabeljaufilet[6,3] paniert **(MSC Zert.)** mit hausg. Remouladesauce[2], Salzkartoffeln, Möhren-Mais-Salat

Donnerstag, 18.04.
I. Linsen-Kartoffel-Gemüse-Auflauf (mit Möhren, Zucchini, Porree) , ~~Pfirsischjoghurt[2]~~ **(V) , (M)** Müslirregel
II. Penne[3] Napoli, Obst **(V) , (M)**
III. Rahm-Erbsen[2] mit Hähnchenbrustfilet, parboiled-Langkorn-Reis, Pfirsischjoghurt[2] **(M)**

Freitag, 19.04.
I. Fusilli[3] mit Gemüsebolognese, Obst **(V), (M)**
II. Seelachsfilet[6] natur**(MSC Zert.)** "Mediterranee", mit Gemüse, Salzkartoffeln, Obst **(M)**
III. Putengeschnetzeltes mit Frischkäse-Gemüsesauce[2,8], Reis, ~~Obst~~ **(M)** Vanille Pudding

[2]): Lactose, [3]): Weizen, [4]): Soja, [5]): Nitritpokelsalz, [6]): Fisch, [7]): Ei, [8]): Sellerie, [9]):Sesam, [10]): Senf [11]):Farbstoff, [12]):Konservierungsstoff, [13]):Geschmacksverstärker, [14]):Geschwefelt, [15])Phosphat [16]):Krebstiere, [17]):Weichtiere, [18]):Erdnüsse, [19]):Lupine, [20]):Schalenfrüchte, [21]):Rogen, [22]):Hafer, [23]):Haselnuss, [24]):Macedamianuss, [25]):Dinkel, [26]): Mandel

Bio = DE-ÖKO-013

In unseren Gewürzen sind folgende Allergene bewusst **nicht** enthalten:
Glutenhaltige Getreide, Milch und Milcherzeugnisse, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Weichtier und Weichtiererzeugnisse, Eier und Eiererzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfit sowie Lupinen und Lupinenerzeugnisse.

[1] : Walweise Vegetarisch [4,7,10] oder Fleisch (V) : Vegetarisch, (M) : Moslem

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Kartoffel

Siemensstr. 12
53121 Bonn

• Catering
• Kindergarten verpflegung
• Mensabetreiber

Tel.: 61 12 12 • 62 34 60 • Fax: 61 12 55
Kartoffel.catering@aol.de

Mittagskarte April' 24

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit Normaler[2,3] oder Vollkornpizza[2,25] !!!

Montag, 22.04.
I. Pfannkuchen[2,3,7] mit Zimt und Zucker, Apfelkompott (V),(M)
II. Köttbullar[3,7] Fleischbällchen, **Bio-Fusilli**, Obst (M)
III. Geschnetzeltes à la Stroganoff[2,10], Salzkartoffeln , Obst (M)

Dienstag, 23.04.
I. Pellkartoffeln mit Quarkkräutersauce[2] , Schoko Pudding[2] (V) , (M)
II. Macheroni-Bolognese-Auflauf[3], überbacken, Schoko Pudding[2] (M)
III. Hähnchenschnitzel[2,3,7] „Hawaii"[2] mit **parboiled-Langkorn-Bio-Reis** , Rohkost + Dip[2] (M)

Mittwoch, 24.04.
I. Dorsch-Surfer paniert[3,6] **(MSC Zert.)**, Hausgem. Remouladesauce[2,7], Salzkartoffeln, **Bio-Obst** (M)
II. Rigatoni[3] alla Verdoura[2,8] , **Bio-Obst** (V), (M)
III. Schaschlikspieß auf Reisbett, Erbsengemüse, **Bio-Obst** (M)

~~**Donnerstag, 25.04.**~~
~~I. Fusilli[3] mit Zucchini und Tomatenragout, Vanille Pudding[2] (V),(M)~~
~~II. Grill-Gemüse in Tomatensauce mit Kartoffelwürfeln, Obst (V),(M)~~
~~III. Hähnchenbrustfilet in Pesto-Sauce[2] dazu Brokkoli und Salzkartoffeln, Obst (M)~~

Pizza Margherita & Salami, bunter Salat

Freitag, 26.04.
~~I. Penne[3] Napoli, Zitronenjoghurt[2] (V),(M)~~
~~II. Champignon-Kartoffel-Pfanne[2] mit Kräutern de Provence überbacken, Zitronenjoghurt[2] (V),(M)~~
~~III. Kabeljaufilet[3,6,7] in Tomaten-Paprika-Sauce (**MSC Zert.**), Kartoffelpüree[2], Apfel-Möhrensalat (M)~~

Rheinischer Kartoffeleintopf, Würstchen, Fladenbrot, Schoko Pudding

[2]): Lactose, [3]): Weizen, [4]): Soja, [5]): Nitritpokelsalz, [6]): Fisch, [7]): Ei, [8]): Sellerie, [9]):Sesam, [10]): Senf [11]):Farbstoff, [12]):Konservierungsstoff, [13]):Geschmacksverstärker, [14]):Geschwefelt, [15])Phosphat [16]):Krebstiere, [17]):Weichtiere, [18]):Erdnüsse, [19]):Lupine, [20]):Schalenfrüchte, [21]):Rogen, [22]):Hafer, [23]):Haselnuss, [24]):Macedamianuss, [25]): Dinkel, [26])Mandel

Bio = DE-ÖKO-013

In unseren Gewürzen sind folgende Allergene bewusst **nicht** enthalten:
Glutenhaltige Getreide, Milch und Milcherzeugnisse, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Weichtier und Weichtiererzeugnisse, Eier und Eiererzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfit sowie Lupinen und Lupinenerzeugnisse.

[1] : Walweise Vegetarisch [4,7,10] oder Fleisch *V) : Vegetarisch, (M) : Moslem*

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Kartoffel

Siemensstr. 12
53121 Bonn

• Catering
• Kindergarten verpflegung
• Mensabetreiber

Tel.: 61 12 12 • 62 34 60 • Fax: 61 12 55
Kartoffel.catering@aol.de

Mittagskarte April ' 24

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit Normaler[2,3] oder Vollkornpizza[2,25] !!!

Montag, 29.04.
I. Gemüsebällchen[7], Mediterranee-Sauce, **parboiled-Langkorn-Bio-Reis,** Obst **(V),(M)**
II. Geflügelfrikadelle[3,7] mit Hausgem. Kartoffelsalat[7], ~~Obst~~ **(M)**
III. Putengulasch mit Champignons dazu Spätzle[3,7], Obst **(M)** Milchreis + Zimtzucker

Dienstag
~~**Donnerstag,**~~ **30.04.**
I. Gemüselasagne [2,3,8] , **Bio-Obst** **(V),(M)**
II. Broccoli-Nuss-Ecken[3,23] mit Gemüse-Sauce, parboiled-Langkorn-Reis , **Bio-Obst** **(V),(M)**
III. Züricher Geschnetzeltes[2], Salzkartoffeln, Gurkensalat **(M)**

[2]): Lactose, [3]): Weizen, [4]): Soja, [5]): Nitritpokelsalz, [6]): Fisch, [7]): Ei, [8]): Sellerie, [9]):Sesam, [10]): Senf [11]):Farbstoff, [12]):Konservierungsstoff, [13]):Geschmacksverstärker, [14]):Geschwefelt, [15])Phosphat [16]):Krebstiere, [17]):Weichtiere, [18]):Erdnüsse, [19]):Lupine, [20]):Schalenfrüchte, [21)]:Rogen, [22)]:Hafer, [23)]:Haselnuss, [24)]:Macedamianuss, [25)]:Dinkel, [26)]: Mandel

Bio = DE-ÖKO-013

In unseren Gewürzen sind folgende Allergene bewusst **nicht** enthalten:
Glutenhaltige Getreide, Milch und Milcherzeugnisse, Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, Fisch und Fischerzeugnisse, Weichtier und Weichtiererzeugnisse, Eier und Eiererzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfit sowie Lupinen und Lupinenerzeugnisse.

[1] : Walweise Vegetarisch [4,7,10] oder Fleisch ***(V) : Vegetarisch, (M) : Moslem***

BIO nach EG-Öko-Verordnung