

Kartoffel

Siemensstr. 12
53121 Bonn

- Catering
- Kindergarten
verpflegung
- Mensa betreiber

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

Mittagskarte Mai ' 24

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit
Normaler^{2,3} oder Vollkornpizza^{2,25} !!!

Donnerstag, 02.05.

- I. Ratatouille Gemüse, parboiled-Langkorn-Reis, Vanille Pudding² (V), (M)
- II. Ungarische Gulaschsuppe mit Brot³, Vanille Pudding² (M)
- III. Pastizio^{2,3,8}, (Nudel-Hackfleisch-Auflauf) mit Bechamelsauce^{2,3}, überbacken, bunter Salat (M)

Freitag, 03.05.

- I. Kartoffeltasche mit Kräuterkäse², Gemüsesauce², parboiled-Bio-Langkorn-Reis, Obst (V)
- II. Paniertes Fischfilet^{3,6,7} (MSC Zert.), hausg. Remouladesauce², ~~Satzkartoffeln~~, Obst (M)
- III. Rinderragout, Nudeln³, bunter Salat (M)

Kartoffelpüree

²): Lactose, ³): Weizen, ⁴): Soja, ⁵): Nitritpökelsalz, ⁶): Fisch, ⁷): Ei, ⁸): Sellerie, ⁹): Sesam, ¹⁰): Senf
¹¹): Farbstoff, ¹²): Konservierungsstoff, ¹³): Geschmacksverstärker, ¹⁴): Schwefel, ¹⁵): Phosphat
¹⁶): Krebstiere, ¹⁷): Weichtiere, ¹⁸): Erdnüsse, ¹⁹): Lupine, ²⁰): Schalenfrüchte, ²¹): Roggen, 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 Eierzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite sowie Lupinen und Lupinenerzeugnisse.

¹ : Walweise Vegetarisch ^{4,7,10} oder Fleisch

(V) : Vegetarisch, (M) : Moslem



Kartoffel

Siemensstr. 12
53121 Bonn

- Catering
- Kindergarten
verpflegung
- Mensa betreiber

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

Mittagskarte Mai ' 24

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit
Normaler^{2,3} oder Vollkornpizza^{2,25} !!!

Montag, 06.05.

- I. Ravioli³ mit Tomatensauce Pizaiola Art, Obst (V),(M)
- II. Hausgemachter Serbischer Bohneneintopf⁸, Bockwurst^{1,5}, Brot³, Obst (M)
- III. Rinderhackfleisch- Bällchen⁷, Tomatensauce, parboiled-Langkorn-Reis, Obst (M)

Dienstag, 07.05.

- I. Fusilli³ mit Tomaten-Zucchini-Sauce, ~~Rotkohlsalat mit Apfel~~ (V),(M)
- II. Pichelsteiner Eintopf mit Siederwürstchen^{1,5}, Fladenbrot, Bio-Äpfel (M) Gurkensalat
- III. Putengeschnetzeltes² mit Möhrenreis, Bio-Äpfel (M)

Mittwoch, 08.05.

- I. Bio-Penne^{2,3} mit Gorgonzola-Spinat-Sauce, Gurkenstifte + Dip² (V), (M)
- II. Marinierte Hähnchenbrustfilet, bunter Gemüsereis, Obst (M)
- III. Seelachsfilet⁶ paniert³, (MSC Zert.) Hausg. Remoulade², Salzkartoffeln, Obst (M)

Donnerstag, 09.05.

Kartoffelpüree

Geschlossen

Freitag, 10.05.

Scholar

- I. Maccheroni³ mit Tomatenwürfeln, Vanille Pudding² (V), (M)
- II. Curry-Rahm-Sauce² mit Hähnchenbrustfilet, parboiled-Langkorn-Bio-Reis, Apfel-Möhren-Salat (M)
- III. Pazifisches Schollenfilet⁶ (MSC Zert.), Salzkartoffeln, Rahmspinat², Obst (M)

²): Lactose, ³): Weizen, ⁴): Soja, ⁵): Nitritpökelsalz, 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): Roggen, ²²): Hafer,
²³): Haselnuss, ²⁴): Macedonianuss, 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 Eierzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite sowie Lupinen und Lupinenerzeugnisse.

¹ : Walweise Vegetarisch ^{4,7,10} oder Fleisch (V) : Vegetarisch, (M) : Moslem



Kartoffel

Siemensstr. 12
53121 Bonn

- Catering
- Kindergarten
verpflegung
- Mensa betreiber

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

Mittagskarte Mai ' 24

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit
Normaler^{2,3} oder Vollkornpizza^{2,25} !!!

Montag, 13.05.

- I. Gemüse-Kürbis-Medaillon^{2,3,7,8,9}, Reis, Obst (V),(M)
II. Kürbis-gelbe Linsen-Kartoffel Eintopf, Fladenbrot, Obst (V), (M)
III. Hähnchenbrustfilet mit Curry-Rahm², Nudeln³, Obst (M)

Dienstag, 14.05.

- I. Möhren-Zucchini-Mais-Nudeln-Auflauf^{2,3}, Obst (V), (M)
II. Putenfrikadelle^{3,7} in Tomatensauce, Reis, Gurkenstifte + Dip² (M)
III. Ungarischer Gulasch mit Spätzle^{3,7}, bunter Couscous-Salat (M)

Mittwoch, 15.05.

- I. Gemüse Ragout, parboiled-Langkorn-Reis, Schoko Pudding² (V), (M)
II. Rotbarschfilet⁶ natur (MSC Zert.) "alla Bretagne"¹², Kartoffelpüree², grüner Salat (M) Fischstäbchen
III. Rinderhacksteak^{3,7}, Tomatensauce, Nudeln³, grüner Salat (M)

Donnerstag, 16.05.

- I. Rotes Linsengemüse-Eintopf (Karoten, Pastinake), Bio-Nudeln³, Obst (V),(M) Pizza Margherita &
II. Gemüse-Schnitzel^{3,22}, Gemüsesauce², parboiled-Langkorn-Bio-Reis, Obst (V),(M) Salami, bunter Salat
III. Hähnchenspieß, Salzkartoffeln, bunter Weisskohl-Salat (M)

Freitag, 17.05.

- I. Gemüsestrudel mit Kräuter-Dip², Fruchtjoghurt² (V),(M)
II. Provenzalisches Putenragout, Reis, Fruchtjoghurt² (M)
III. Seelachsfilet⁶ paniert (MSC Zert.), hausgem., Remouladesauce², Salzkartoffeln, Obst (M)
Rheinischer Kartoffel-eintopf, Würstchen, Fladenbrot, Kuchen

²): Lactose, ³): Weizen, ⁴): Soja, ⁵): Nitritpökelsalz, 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): Macedonianuss, 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 Eierzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und
Sesamerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Schalenfrüchte, Erdnüsse und
Erdnusserzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfite sowie Lupinen und Lupinerzeugnisse.

1 : Walweise Vegetarisch ^{4,7,10} oder Fleisch

V) : Vegetarisch, (M) : Moslem



Kartoffel

Siemensstr. 12
53121 Bonn

- Catering
- Kindergarten
verpflegung
- Mensa betreiber

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

Mittagskarte Mai ' 24

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit
Normaler^{2,3} oder Vollkornpizza^{2,25} !!!

Montag, 20.05.

Geschlossen

Dienstag, 21.05.

- I. Überbackener Blumenkohl auf Kartoffelgratin², Bio-Obst (V), (M)
- II. Geflügel-Hacksteak^{3,7}, Nudeln³, Bio-Obst (M)
- III. Hähnchenbrustfilet mit Zwiebel-Sahnesauce², parboiled-Bio-Langkorn-Reis, Bio-Obst (M)

Mittwoch, 22.05.

- I. Pociertes Bundbarschfilet⁶ (MSC ZERT.) in Dill-Senf-Rahmsauce^{2,10}, Kartoffelpüree², Rohkost-Dip² (M)
- II. Pfannkuchen^{2,3,7}, Zimt + Zucker, Apfelmus (V), (M)
- III. Gemüse-Rindfleischgulasch (Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Paprika, Pilzen), Reis, Rohkost-Dip² (M)

Donnerstag, 23.05.

- I. Penne³ alla Milanese², Apfel-Möhrensalat (V), (M)
- II. Hausgemachter Linseneintopf mit Bockwurst^{1,5}, Brot, Obst (M)
- III. Putenbraten² mit Salzkartoffeln, Apfel-Möhrensalat (M)

Freitag, 24.05.

- I. Quark-Bärchen^{2,3,7} mit Apfelmus (V), (M)
- II. Party Frikadellen^{3,7} (3 Stück), parboiled-Bio-Langkorn-Reis, Tomatensauce, Schoko Pudding² (M)
- III. Seelachs (MSC Zert.) mit Rahmkarotten², Salzkartoffeln, Schoko Pudding² (M)

²): Lactose, ³): Weizen, ⁴): Soja, ⁵): Nitritpökelsalz, 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): Roggen, ²²): Hafer,
²³): Haselnuss, ²⁴): Macedonianuss, 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 Eierzeugnisse, 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



Kartoffel

Siemensstr. 12
53121 Bonn

- Catering
- Kindergarten
verpflegung
- Mensa betreiber

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

Mittagskarte Mai ' 24

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit
Normaler^{2,3} oder Vollkornpizza^{2,25} !!!

Montag, 27.05.

- I. Gemüse Reis Bällchen, Gemüsesauce², parboiled-Langkorn-Reis, Obst (V),(M)
- II. Tortellini alla Panna^{2,3}, Obst (V), (M)
- III. Wirsingintopf mit Kartoffeln, Bockwurst, Obst (M)

Dienstag, 28.05.

- I. Bio-Fusilli alla Milanese^{2,3}, ~~Bio-Apple~~ (V),(M) *Balisto*
- II. Kartoffel-Gemüse-Auflauf²(Erbesen, Kohlrabi, Tomaten), Bio-Apple (V),(M)
- III. Paprika-Schnitzel³ mit Butterkartoffeln, Möhrengemüse, Bio-Apple (M)

Mittwoch, 29.05.

- I. Rigatoni³ alla Pizaiola (Tomaten-Mediterranee-Frische Kräutern), Fruchtjoghurt² (V), (M)
- II. Pangasiusfilet⁶ (MSC Zert.), in Bärlauch-Rahmsauce², Salzkartoffeln, Obst (M)
- III. Hähnchen Nuggets³, süß-sauer⁴, Reis, Obst (M)

Donnerstag, 30.05.

Geschlossen

Freitag, 31.05.

- I. Mexiko-Gemüse-Pfanne, parboiled-Langkorn-Reis, Vanille Pudding² (V),(M)
- II. Hühnereintopf mit Gemüse und Kartoffeln, Vanille Pudding² (M)
- III. Kabeljaufilet⁶ paniert^{3,7} (MSC Zert.), hausg. Remouladesauce², Buchstaben- Kartoffeln, Obst (M) *Äpfel*

²): Lactose, ³): Weizen, ⁴): Soja, ⁵): Nitritpökelsalz, 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): Roggen, ²²): Hafer,
²³): Haselnuss, ²⁴): Macedonianuss, 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 Eierzeugnisse, Senf und Senferzeugnisse, Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, Soja und Sojaerzeugnisse, Sellerie und Sellerieerzeugnisse, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfid sowie Lupinen und Lupinerzeugnisse.

1 : Walweise Vegetarisch ^{4,7,10} oder Fleisch

V) : Vegetarisch, (M) : Moslem

