

# Kartoffel

Siemensstr. 12  
53121 Bonn

- Catering
- Kindergärten  
verpflegung
- Mensabetreiber

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

## Mittagskarte Juni ' 26

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit  
Normaler<sup>2,3</sup> oder Vollkornpizza<sup>2,25</sup> !!!

### Montag, 01.06.

- Bio-Penne<sup>3</sup> alla Verdoura<sup>2,8</sup> (Gemüsesauce), Obst (V)
- Tomaten Bohnen Eintopf<sup>8</sup> mit Kartoffelwürfeln, Fladenbrot<sup>3</sup>, Obst (V)
- Hähnchenbrustfilet<sup>2</sup> mit Basilikumsauce, parboiled-Langkorn-Reis, Obst

### Dienstag, 02.06.

- Gemüsebällchen<sup>7</sup>, Mediterranee-Sauce<sup>2</sup>, parboiled-Langkorn-Bio-Reis, Rotebeete-Salat (V)
- Geflügelfrikadelle<sup>3,7</sup> mit Hausgem. Kartoffelsalat<sup>2,7</sup>, Bio-Äpfel
- Putengulasch<sup>2</sup> mit Champignons dazu Nudeln<sup>3</sup>, Bio-Äpfel

Kartoffelstricks + Dip

### Mittwoch, 03.06.

- Fusilli<sup>3</sup> alla putanesca (Tomaten, Kapern), Vanille Pudding (V)
- Gefüllte Paprika, Tomatensauce, parboiled-Langkorn-Reis, Vanille Pudding
- Hokifilet paniert<sup>3</sup>, Salzkartoffeln und Rahmspinat<sup>2</sup>, Obst

Pizza Margherita,  
gurkensalat

### Donnerstag, 04.06.

### Feiertag

### Freitag, 05.06.

- Maccheroni<sup>2,3</sup> gratinatti, Obst (V)
- Quarkkeulchen<sup>2,3,7</sup>, mit Zimt und Zucker, Apfelkompott
- Fischfilet<sup>6</sup> paniert (MSC Zert.), hausg. Remouladesauce<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, Obst

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

<sup>1</sup> : Walweise Vegetarisch <sup>4,7,10</sup> oder Fleisch (V) : Vegetarisch, (M) : Moslem



# Kartoffel

Siemensstr. 12  
53121 Bonn

- Catering
- Kindergärten  
verpflegung
- Mensabetreiber

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

## Mittagskarte Juni'26

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit  
Normaler<sup>2,3</sup> oder Vollkornpizza<sup>2,25</sup> !!!

### Montag, 08.06

- I. Kürbisragout, parboiled-Langkorn-Reis, Obst (V)
- II. Nudelsuppe mit Markbällchen und Gemüse, Fladenbrot, Obst
- III. Geflügel Schnitzel<sup>2,3</sup> mit Salzkartoffeln und Gemüsesauce, Obst

### Dienstag, 09.06.

- I. Penne<sup>3</sup> Napoli, Obst (V)
- II. Vegetarisches Schnitzel<sup>2,3,4,8</sup>, Gemüsesauce<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, Obst (V) *Kartoffelsteiles + Rip*
- III. Hühnerfrikassé<sup>2</sup> mit Gemüse, Reis, ~~Obst~~

### Mittwoch, 10.06.

- I. Bio-Nudeln<sup>3</sup> alla Bolognese<sup>8</sup>, Pflirsichjoghurt<sup>2</sup>
- II. Polenta-Käse-Spinat-Tasche<sup>2,3,7</sup>, Gemüsesauce, parboiled-Langkorn-Reis, Obst (V)
- III. Fischstäbchen<sup>3,6</sup> (MSC Zert.), Rahmspinat<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, Pflirsichjoghurt<sup>2</sup> (V)

### Donnerstag, 11.06.

- I. Fusilli<sup>3</sup> alla Pizaiola (Tomaten-Kräutersauce), Vanille Pudding<sup>2</sup> (V)
- II. Veggie Gulasch<sup>4</sup> mit (Paprika-Tomaten-Pilze), parboiled-Bio-Langkorn-Reis, Früchtequark<sup>2</sup> (V)
- III. Königsberger Klopse<sup>2,6</sup>, Salzkartoffeln, Vanille Pudding<sup>2</sup> *Kartoffelpüree*

### Freitag, 12.06.

- I. Maultaschenauflauf<sup>2,8</sup> überbacken, Obst (V)
- II. Hackfleisch-Kartoffel-Gemüseintopf<sup>8</sup>, Fladenbrot<sup>3</sup>, Obst
- III. Backfisch<sup>6,3,7</sup> (MSC Zert.), Haugem. Remouladesauce<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, Obst

<sup>2</sup>): Lactose, <sup>3</sup>): Weizen, <sup>4</sup>): Soja, <sup>5</sup>): Nitritpökelsalz, <sup>6</sup>): Fisch, <sup>7</sup>): Ei, <sup>8</sup>): Sellerie, <sup>9</sup>): Sesam, <sup>10</sup>): Senf  
<sup>11</sup>): Farbstoff, <sup>12</sup>): Konservierungsstoff, <sup>13</sup>): Geschmacksverstärker, <sup>14</sup>): Geschwefelt, <sup>15</sup>): Phosphat  
<sup>16</sup>): Krebstiere, <sup>17</sup>): Weichtiere, <sup>18</sup>): Erdnüsse, <sup>19</sup>): Lupine, <sup>20</sup>): Schalenfrüchte, <sup>21</sup>): Rogen, <sup>22</sup>): Hafer,  
<sup>23</sup>): Haselnuss, <sup>24</sup>): Macadamianuss, <sup>25</sup>): Dinkel, <sup>26</sup>): 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 Lupinenerzeugnisse.

<sup>1</sup> : Walweise Vegetarisch <sup>4,7,10</sup> oder Fleisch

V) : Vegetarisch, (M) : Moslem



# Kartoffel

Siemensstr. 12  
53121 Bonn

- Catering
- Kindergärten  
verpflegung
- Mensabetreiber

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

## Mittagskarte Juni' 26

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit  
Normaler<sup>2,3</sup> oder Vollkornpizza<sup>2,25</sup> !!!

### Montag, 15.06.

- I. Pizzasuppe<sup>2</sup> mit Veganem Hack, Fladenbrot<sup>3</sup>, Obst (V)
- II. Rigatoni<sup>3</sup> (Nudeln) mit Paprika-Mais-Tomaten-Sauce, Obst (V)
- III. Hähnchen Schnitzel(Cordon Bleu)<sup>2,3,7</sup> mit Sc. Bernaise, Salzkartoffeln, Obst

### Dienstag, 16.06.

- I. **Bio Rigatoni**<sup>3</sup> Spinat-Sahne-Sauce Quarkspeise<sup>2</sup> (V)
- II. Italienische-Gemüse-Pfanne<sup>2</sup>, parboiled-Langkorn-Reis, Bohnen-Tomatensalat (V)
- III. Hähnchenbrustfilet, Rahm-Blumenkohl<sup>2</sup> und Kartoffel, Quarkspeise<sup>2</sup>

### Mittwoch, 17.06.

- I. Tortellini<sup>3</sup> alla Panna<sup>2</sup> (Sahnesauce), Obst (V),
- II. Blumenkohl-Käse-Medaillon<sup>2,3</sup>, Sauce<sup>2</sup>, parboiled-Langkorn-Reis, Fruchtjoghurt<sup>2</sup> (V)
- III. Knusperfisch<sup>6,3</sup> paniert (MSC Zert.) mit hausg. Remouladesauce<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, Obst

### Donnerstag, 18.06.

- I. Linsen-Kartoffel-Gemüse-Auflauf<sup>2</sup> (mit Möhren, Zucchini, ), bunter Salat (V)
- II. Asiatische Gemüse mit parboiled-Langkorn-Reis, Pfirsichjoghurt<sup>2</sup>
- III. Hähnchenschnitzel mit Rahm-Erbсен<sup>2</sup> und Salzkartoffeln, Pfirsichjoghurt<sup>2</sup>

(V) Kartoffelpüree,  
Shoto pudding

### Freitag, 19.06.

- I. Kichererbsencurry<sup>2</sup> mit Möhren, parboiled-Langkorn-Reis, Obst (V)
- II. Seelachsfilet<sup>6</sup> natur (MSC Zert.) "Gemüse-Senfsauce", Salzkartoffeln, Grüner Salat<sup>2</sup>
- III. Spanische Pfanne mit Hähnchen, Nudeln<sup>3</sup>, Grüner Salat<sup>2</sup>

Hähnchen nuggets  
mit saurer, Reis, Balisto

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

<sup>1</sup> : Walweise Vegetarisch <sup>4,7,10</sup> oder Fleisch (V) : Vegetarisch,



# Kartoffel

Siemensstr. 12  
53121 Bonn

- Catering
- Kindergärten  
verpflegung
- Mensabetreiber

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

## Mittagskarte Juni' 26

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit  
Normaler<sup>2,3</sup> oder Vollkornpizza<sup>2,25</sup> !!!

### Montag, 22.06.

- I. Pfannkuchen<sup>2,3,7</sup> mit Zimt und Zucker, Apfelmuss (V),  
II. Köttbullar<sup>3,7</sup> Fleischbällchen, Paprikasauce und Bio-Fusilli, Obst  
III. ~~Geschmeltztes à la Stroganoff<sup>2,10</sup>, Salzkartoffeln, Obst~~

Spaghettli Carbonara,  
Obst

### Dienstag, 23.06.

- I. Pellkartoffeln mit Quarkkräuter Dip<sup>2</sup>, Schoko Pudding<sup>2</sup> (V)  
II. Geflügel. Curry-Wurst mit Wedges<sup>3</sup> Möhrensalat  
III. Hähnchenschnitzel<sup>2,3,7</sup> „Hawaii“<sup>2</sup> mit parboiled-Langkorn-Bio-Reis, Möhrensalat

### Mittwoch, 24.06.

- I. Dorsch-Surfer paniert<sup>3,6</sup> (MSC Zert.), Kräutern-Sahne-Sauce<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, Fruchtquark<sup>2</sup>  
II. Rigatoni<sup>3</sup> alla Verdoura<sup>2,8</sup>, Fruchtquark<sup>2</sup> (V),  
III. Schaschlikspieß auf Reisbett, Erbsengemüse,

### Donnerstag, 25.06.

- I. Fusilli<sup>3</sup> mit Zucchini und Tomatensauce<sup>2</sup>, Vanille Pudding<sup>2</sup> (V)  
II. Grill-Gemüse in Tomatenragout mit Kartoffelwürfeln, Rotkohlsalat mit Äpfel (V)  
III. Hähnchenbrustfilet in Pesto-Sauce<sup>2</sup> und Salzkartoffeln, Rotkohlsalat mit Äpfel

### Freitag, 26.06.

- I. Nudel-Auflauf<sup>3</sup> mit Gemüse und Käse<sup>2</sup> überbacken, grüner Salat (V)  
II. Chili con Carne<sup>8</sup> (Mild), parboiled-Langkorn-Reis, grüner Salat  
III. ~~Dorschsurfer<sup>3,6</sup>, (MSC Zert.), hausg. Remouladesauce<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, Obst~~

Seelachs Kibbelinge,  
Kartoffelpüree

<sup>2</sup>): Lactose, <sup>3</sup>): Weizen, <sup>4</sup>): Soja, <sup>5</sup>): Nitritpökelsalz, <sup>6</sup>): Fisch, <sup>7</sup>): Ei, <sup>8</sup>): Sellerie, <sup>9</sup>): Sesam, <sup>10</sup>): Senf  
<sup>11</sup>): Farbstoff, <sup>12</sup>): Konservierungsstoff, <sup>13</sup>): Geschmacksverstärker, <sup>14</sup>): Geschwefelt, <sup>15</sup>): Phosphat  
<sup>16</sup>): Krebstiere, <sup>17</sup>): Weichtiere, <sup>18</sup>): Erdnüsse, <sup>19</sup>): Lupine, <sup>20</sup>): Schalenfrüchte, <sup>21</sup>): Roggen, <sup>22</sup>): Hafer,  
<sup>23</sup>): Haselnuss, <sup>24</sup>): Macadamianuss, <sup>25</sup>): Dinkel, <sup>26</sup>): 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,  
Weichtiere und Weichtiererzeugnisse, Eier und Eiererzeugnisse, 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 <sup>4,7,10</sup> oder Fleisch (V) : Vegetarisch,



# Kartoffel

Siemensstr. 12  
53121 Bonn

- Catering
- Kindergärten  
verpflegung
- Mensabetreiber

---

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

## Mittagskarte Juni' 26

Alternativ bieten wir Ihnen große Bleche mit  
Normaler<sup>2,3</sup> oder Vollkornpizza<sup>2,25</sup> !!!

### Montag, 29.06.

- I. Falafel mit Rahmsauce<sup>2</sup>, Nudeln, Obst (V)
- II. Vegetarischer Gulasch mit Tofu<sup>4</sup>, parboiled-Langkorn-Reis, Obst (V)
- III. Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, grünen Bohnen

### Dienstag, 30.06.

- I. Kartoffel-Broccoli-Gratin, Götterspeise<sup>41</sup> (V)
- II. Vegetarische Klopse<sup>3,7</sup>, parboiled-Langkorn-Reis, gem. Salat (V)
- III. Hähnchenbrust mit Tomaten-Rahm-Sauce<sup>2</sup>, Nudeln<sup>3</sup>, gem. Salat

*gewürztes + Dip*

<sup>2</sup>): Lactose, <sup>3</sup>): Weizen, <sup>4</sup>): Soja, <sup>5</sup>): Nitritpökelsalz, <sup>6</sup>): Fisch, <sup>7</sup>): Ei, <sup>8</sup>): Sellerie, <sup>9</sup>): Sesam, <sup>10</sup>): Senf  
<sup>11</sup>): Farbstoff, <sup>12</sup>): Konservierungsstoff, <sup>13</sup>): Geschmacksverstärker, <sup>14</sup>): Geschwefelt, <sup>15</sup>): Phosphat  
<sup>16</sup>): Krebstiere, <sup>17</sup>): Weichtiere, <sup>18</sup>): Erdnüsse, <sup>19</sup>): Lupine, <sup>20</sup>): Schalenfrüchte, <sup>21</sup>): Roggen, <sup>22</sup>): Hafer,  
<sup>23</sup>): Haselnuss, <sup>24</sup>): Macadamianuss, <sup>25</sup>): Dinkel, <sup>26</sup>): 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.

<sup>1</sup> : Walweise Vegetarisch <sup>4,7,10</sup> oder Fleisch (V) : Vegetarisch, (M) : Moslem

