

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 Juli' 26

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

Mittwoch, 01.07.

- Vegi-Geschnetzeltes² in Rahmsauce, parboiled-Langkorn-Reis, Fruchtojoghurt² (V)
- Fischfilet⁶ paniert^{3,7} (MSC Zert.), hausg. Remouladesauce², Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt²
- Pfannengyros mit Tzatziki², Kartoffel-Wedges, Krautsalat

Donnerstag, 02.07.

- Pasta³ in Pesto-Sahnesauce² mit Rucola und Kirschtomaten, Pudding² (V)
- Siederwurst⁵ mit hausgemachten Tortelinisalat^{2,3}, Pudding²
- Putenspieße an Tomatensauce dazu Sommergemüse und parboiled-Langkorn-Reis, Pudding²

Fischstäbchen,
Spinat, Krokette,
Schoko pudding

Freitag, 03.07.

- Kartoffeltasche mit Kräuterkäse², Gemüsesauce², parboiled-Bio-Langkorn-Reis, Obst (V)
- Hokifilet⁶ Müllerin (MSC Zert.), alla Bretagne, Salzkartoffeln, bunter Salat
- Geflügelgulasch, Nudeln³, bunter Salat

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 Lupinenerzeugnisse.

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

(V) : Vegetarisch, (M) : Moslem



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 Juli ' 26

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

Montag, 06.07.

- I. Bunte Nudeln³, Blumenkohl-Broccoli Sahnesauce², Obst (V)
II. Mediterranee Gemüse-Pfanne dazu Kartoffel, Obst (V)
III. Putengeschnetzeltes in Curry-Ananas-Sauce², parboiled-Langkorn-Reis, Obst

Hamburger, Kartoffel-Wedges,
bunker Salat

Dienstag, 07.07.

- I. Fusilli³ mit Tomaten-Zucchini-Möhren-Sauce, Äpfel (V)
II. Pichelsteiner Eintopf mit Siedewurstchen^{1,5}, Fladenbrot, Äpfel
III. Hähnchen-Paprika, Zucchini, Mais Ragout² mit Reis, Äpfel

Nürnberger Bratwürstchen,
Kartoffelpüree, Gurmsalat

Mittwoch, 08.07.

- I. Bio-Penne^{2,3} mit Rote Linsen Bolognese, Früchtejoghurt² (V)
II. Hähnchenschnitzel^{2,3}, parboiled-Langkorn-Reis, Rahmmöhren
III. Seelachsfilet⁶ paniert³, (MSC Zert.) mit Kräutersauce², Salzkartoffeln, Fruchtjogurt²

Tortellini, Sahnesoße,
Gurmsalats + Dip

Donnerstag, 09.07.

- I. Ratatouille Gemüse, parboiled-Langkorn-Reis, Vanille Pudding²
II. Rahm-Wirsing mit Kartoffelwürfeln, Bockwurst^{1,5}, Vanille Pudding²
III. Räubereintopf mit Rinder-Hackfleisch, Fladenbrot, Obst

(V) Kartoffel suppe, Würstchen
Fladenbrot, Vanille Pudding

Freitag, 10.07.

- I. Nudeln³ mit Zucchini, Mais und Tomatenwürfeln, Bunter-Bulgur Salat (V)
II. Hähnchenbrustfilet mit Rahmgemüse², parboiled-Langkorn-Bio-Reis, Obst
III. Seelachs Kibbelinge^{6,3} (MSC Zert.), Salzkartoffeln, hausg. Remoulade² Bunter-Bulgur Salat

Keiserschmarrn, Vanillesoße,
Apfelmus

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): Macadamianuss, 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



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 Juli ' 26

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

Montag, 13.07.

- Gemüse-Kürbis-Medaillon^{2,3,7,8,9}, parboiled-Langkorn-Reis, Obst (V)
- Reibekuchen^{3,8,22} (2 Stück) Apfelkompott, Obst (V)
- Hähnchengeschnetzeltes² mit Nudeln³, Obst

Dienstag, 14.07.

- Blumenkohlrischen im Backteig^{2,3,22,8} mit Salzkartoffeln und Kräuterdip², Obst (V)
- Putenfrikadelle^{3,7} in Tomatensauce, Reis, ~~Bohnensalat~~ *bunter Salat*
- Gemüsetasche Vitality^{2,3,8} mit Salzkartoffeln, Bohnensalat (V)

Mittwoch, 15.07.

- Gemüse Ragout, parboiled-Langkorn-Reis, Schoko Pudding^{2,23} (V)
- Fischfilet⁶ natur (MSC Zert.) "alla Bretagne"², Kartoffelerbsenpüree², Schoko Pudding^{2,23}
- Geflügelhacksteak^{3,7}, Tomatensauce, Nudeln³, ~~grüner Salat~~ *Möhren - Mais - Salat*

Donnerstag, 16.07.

- Rotes Linsengemüse-Ragout (Karoten, Pastinake), Bio-Nudeln³, Obst (V)
- Veggie-Schnitzel^{3,7,8,9,10,22}, Gemüsesauce², Bio-Reis, Obst (V)
- Hähnchen-Dinos, ~~Salzkartoffeln~~, Gemüse-Rahmsauce, Obst

Freitag, 17.07.

- Grichische Gyrossuppe², Fladenbrot³, Fruchtjoghurt² (V)
- Provençalisches Putenragout², Reis, Fruchtjoghurt²
- ~~Seelachsfilet⁶ paniert (MSC Zert.)~~, hausgem., Remouladesauce², Salzkartoffeln, Wald-Wiesen Salat

*Fritadelle, Nudeln,
Rahmsauce, Salato*

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): Macadamianuss, 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
- Mensabetreiber

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

Mittagskarte Juli ' 26

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

Montag, 20.07.

- I. Bio-Penne gratinatti^{2,3}, Obst (V)
- II. Möhren-Gemüse Suppe⁸ mit Kartoffelwürfel, Fladenbrot³, Obst (V)
- III. Fallafel-Bällchen^{2,3,7} mit Rahmspinat², Salzkartoffeln, Obst (V)

Dienstag, 21.07.

- I. Nudel-Blumenkohl-Auflauf², Äpfel (V)
- II. Hacksteak^{3,8}, Rahmsauce², Kartoffeln, Bunter-Salat
- III. Hähnchenbrustfilet mit Zwiebel-Sahnesauce², parboiled-Langkorn-Reis, Äpfel

Mittwoch, 22.07.

- I. Fischfilet,^{6,9} paniert (MSC ZERT.) Remoulade², Reis, Pudding²
- II. Pfannekuchen (3 Stück)^{2,3,7}, Zimt + Zucker, Apfelmus (V)
- III. Gemüse-Gulasch (Karotten, Kohlrabi, Zucchini, Paprika, Broccoli), Reis, Pudding² (V)

Hähnchenbrustfilet, Zwiebel-
sahnesauce, Reis, Quarkspeise

Donnerstag, 23.07.

- I. Penne³ alla Milanese², Rote-Beetensalat (V)
- II. Linseneintopf^{8,5} mit Bockwurst^{1,5}, Brot, Obst
- III. Bifteki^{2,3,7} mit Salzkartoffeln, Sauce, Rote-Beetensalat

Kartoffelwürstchen, Gurkenscheiben + Dip

Freitag, 24.07.

- I. Mexikanische-Gemüsepfanne, Reis, Obst (V)
- II. Paprika-Geschnetzeltes² mit Nudel³, Vanille Pudding²
- III. Fischfilet-paniert^{3,6} (MSC Zert.) mit Rahmkarotten², Salzkartoffeln, Vanille Pudding²

Kibbelinge,
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): Geschwefelt, ¹⁵): Phosphat
¹⁶): Krebstiere, ¹⁷): Weichtiere, ¹⁸): Erdnüsse, ¹⁹): Lupine, ²⁰): Schalenfrüchte, ²¹): Rogen, ²²): Hafer,
²³): Haselnuss, ²⁴): Macadamianuss, 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
- Kindergärten
verpflegung
- Mensabetreiber

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

Mittagskarte Juli ' 26

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

Montag, 27.07.

- I. Gazpacho² mit, Brot,³ Obst (V)
- II. Ravioli alla Panna^{2,3}, Obst (V)
- III. Wirsingintopf^{5,8} mit Kartoffeln, Bockwurst^{1,5}, Brot Obst

Dienstag, 28.07.

- I. Bio-Fusilli alla Milanese^{2,3}, Obst (V)
- II. Hausgemachter Grüne-Bohnensuppe⁸, Bockwurst^{1,5}, Brot³, Obst (V)
- III. Paprika-Schnitzel^{3,7} mit Butterkartoffeln, Obst

Mittwoch, 29.07.

- I. Rigatoni³ alla Pizaiola (Tomaten-Mediterranee-Frische Kräutern), Fruchtojoghurt² (V)
- II. Fischfilet⁶ (MSC Zert.), in Kräuter-Rahmsauce², Salzkartoffeln, Obst
- III. Hähnchen Nuggets³, süß-sauer⁴, Reis, Fruchtojoghurt²

Donnerstag, 30.07.

- I. Fanfalle³ mit Gemüsesauce², Obst (V)
- II. Kartoffel-Möhren-Erbсен-Mais -Auflauf², Obst
- III. Geflügel-Bällchen⁷, Tomatensauce, parboiled-Langkorn-Reis, gr. Salat

Pizza Margherita,
Gurkensalat

Freitag, 31.07.

- I. Kaiserschmarrn^{2,3} mit Apfelmuss (V)
- II. Hühnerintopf^{8,5} mit Gemüse und Kartoffeln, Brot Obst
- III. Fischfilet⁶ paniert^{3,7} (MSC Zert.), Dill-sauce², Salzkartoffeln, Gurken-Salat

Pfannkuchen mit
Apfelmus

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): Macadamianuss, ²⁵): Dinkel, ²⁶): Mandel

Bio = DE-ÖKO-013

In unseren Gewürzen sind folgende Allergene bewusst nicht enthalten:
Glutenhaltige Getreide, Milch und Milchzeugnisse, 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

