

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 April ' 26

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

Mittwoch, 01.04.

- I. Maccheroni^{2,3} gratinatti, Rote Beete Salat (V) *Fischstäbchen, Spinat,*
II. Quarkkeulchen^{2,3,7} mit Zimt und Zucker, Apfelkompott
III. Fischfilet⁶ paniert (MSC Zert.), hausg. Remouladesauce², Salzkartoffeln, Erdbeerjoghurt² *Kartoffelpüree*

Donnerstag, 02.04.

- I. Falafel mit Rahmsauce², Nudeln, Tomaten-Zucchini-Maissalat (V)
II. Vegetarischer Gulasch mit Tofu⁴, parboiled-Langkorn-Reis, Obst (V)
III. Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce², Salzkartoffeln, grünen Bohnen *Pizza Margherita,*
Salami, Gurkensalat

Freitag, 03.04.

Feiertag

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): 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 Sulfid 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 April' 26

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

Montag, 13.04.

- Pizzasuppe² mit Veganem Hack, Fladenbrot³, Obst (V)
- Rigatoni³ (Nudeln) mit Paprika-Mais-Tomaten-Sauce, Obst (V)
- Hähnchen Schnitzel(Cordon Bleu)^{2,3,7} mit Sc. Bernaise, Salzkartoffeln, Obst

Dienstag, 14.04.

- Bio Rigatoni³ alla putanesca (Kräutern- Tomatensauce, Kapern), Quarkspeise² (V)
- Italienische-Gemüse-Pfanne², parboiled-Langkorn-Reis, Bohnen-Tomatensalat (V)
- Hähnchenbrustfilet, Rahm-Blumenkohl² und Kartoffel, Quarkspeise²

Mittwoch, 15.04.

- Tortellini³ alla Panna² (Sahnesauce), Obst (V),
- Blumenkohl-Käse-Medaillon^{2,3}, Sauce², parboiled-Langkorn-Reis, Fruchtjoghurt² (V)
- Knusperfisch^{6,3} paniert (MSC Zert.) mit hausg. Remouladesauce², Salzkartoffeln, Obst

Donnerstag, 16.04.

- Linsen-Kartoffel-Gemüse-Auflauf² (mit Möhren, Zucchini,), Pfirsichjoghurt² (V)
- Asiatische Gemüse mit parboiled-Langkorn-Reis, Pfirsichjoghurt² (V)
- Hähnchenschnitzel mit Rahm-Erbesen² und Salzkartoffeln, Pfirsichjoghurt² Kartoffelpüree, Gurkensalat

Freitag, 17.04.

- Kichererbsencurry² mit Möhren, parboiled-Langkorn-Reis, Obst (V)
- Seelachsfilet⁶ natur(MSC Zert.) "Senfsauce", mit Gemüse, Salzkartoffeln, Obst
- Spanische -Pfanne mit Hähnchen, Nudeln³, Obst

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): 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,



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 April' 26

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

Montag, 20.04.

- I. Pfannkuchen^{2,3,7} mit Zimt und Zucker, Apfelmuss (V), *Rohkost + Dip*
- II. Köttbullar^{3,7} Fleischbällchen, Paprikasauce und Bio-Fusilli, Obst
- III. Geschnetzeltes à la Stroganoff^{2,10}, Salzkartoffeln, Obst

Dienstag, 21.04.

- I. Pellkartoffeln mit Quarkkräuter Dip², Schoko Pudding² (V)
- II. Geflügel. Curry-Wurst mit Wedges³ Bunter Salat
- III. Hähnchenschnitzel^{2,3,7} „Hawaii“² mit parboiled-Langkorn-Bio-Reis, Möhrensalat

Mittwoch, 22.04.

- I. ~~Dorsch-Surfer~~ panier^{3,6} (MSC Zert.), Kräutern-Sahne-Sauce², Salzkartoffeln, Fruchtquark² *Fischstäbchen*
- II. Rigatoni³ alla Verdoura^{2,8}, Fruchtquark² (V), *Obst*
- III. Schaschlikspieß auf Reisbett, Erbsengemüse,

Donnerstag, 23.04.

- I. Fusilli³ mit ~~Zucchini~~ und Tomatensauce², Vanille Pudding² (V)
- II. Grill-Gemüse in Tomatenragout mit Kartoffelwürfeln, Rotkohlsalat mit Äpfel (V)
- III. Hähnchenbrustfilet in Pesto-Sauce² und Salzkartoffeln, Rotkohlsalat mit Äpfel

Freitag, 24.04.

- I. Nudel-Auflauf³ mit Gemüse und Käse² überbacken, grüner Salat (V) *Obst*
- II. Chili con Carne⁸, parboiled-Langkorn-Reis, ~~grüner Salat~~
- III. Dorschsurfer^{3,6}, (MSC Zert.), hausg. Remouladesauce², Salzkartoffeln, Obst

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): 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 Lupinenerzeugnisse.

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



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 April' 26

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

Montag, 27.04.

- Bio-Penne³ alla Verdoura^{2,8} (Gemüsesauce), Obst (V)
- Tomaten Bohnen Eintopf⁸ mit Kartoffeln, Fladenbrot⁹, Obst (V)
- Hähnchenbrustfilet² mit Basilikumsauce, parboiled-Langkorn-Reis, Obst

Dienstag, 28.04.

- Gemüsebällchen⁷, Mediterranee-Sauce², parboiled-Langkorn-Bio-Reis, Obst (V)
- Geflügelfrikadelle^{3,7} mit Hausgem. Kartoffelsalat^{2,7}, ~~Obst~~ Gurkensalat
- Putengulasch² mit Champignons dazu Nudeln³, Obst

Mittwoch, 29.04.

- Fusilli³ alla putanesca (Tomaten, Oliven, Kapern), Vanille Pudding (V)
- Gefüllte Paprika, Tomatensauce, parboiled-Langkorn-Reis (Geflügel)
- Hokifilet paniert³, Salzkartoffeln und Rahmspinat², gr. Salat

Donnerstag, 30.04.

- Kürbisragout, parboiled-Langkorn-Reis, Pudding² (V)
- Nudelsuppe mit Markbällchen und Gemüse, Fladenbrot, ~~Gurkensalat~~ Obst
- Geflügel Schnitzel^{2,3} mit Salzkartoffeln und Gemüsesauce, Obst

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 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

