

# Kartoffel

Siemensstr. 12  
53121 Bonn

- Catering
- Kindergartener  
verpflegung
- Mensabetreiber

---

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

## Mittagskarte März ' 23

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

### Montag, 06.03.

- I. Ravioli<sup>3</sup> alla Pizaiola, Gurkenstifte+Dip<sup>2</sup> (V),(M)  
II. Vegetarischer Gulasch mit Tofu<sup>4</sup>, Kartoffeln, Obst (V), (M)  
X. Hausgemachter Serbischer Bohneneintopf<sup>8</sup>, Bockwurst<sup>1,5</sup>, Brot<sup>3</sup>, Obst (M)

### Dienstag, 07.03.

- X Fusilli<sup>3</sup> mit Tomaten-Zucchini-Sauce, Bio-Äpfel (V),(M)  
II. Pichelsteiner Eintopf mit Siedewürstchen<sup>1,5</sup>, Fladenbrot, Bio-Äpfel (M)  
II. Putengeschnetzeltes<sup>2</sup> mit Möhrenreis, Bio-Äpfel (M)

### Mittwoch, 08.03.

- I. Bio-Spaghetti<sup>2</sup>, Gemüsesoße (Paprika, Zucchini, Zuckermais), Quarkspeise<sup>2</sup> (V), (M)  
X. Marinierte Hähnchenbrustfilet, bunter Gemüsereis, Obst (M)  
III. Seelachsfilet<sup>6</sup> paniert<sup>3</sup>, (MSC Zert.) Hausg. Remoulade<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, Obst (M)

### Donnerstag, 09.03.

- I. Kartoffel-Lauch-Gratin<sup>2,8</sup>, Vanille Pudding<sup>2</sup> (V), (M)  
X Ungarische Gulaschsuppe mit Brot<sup>3</sup>, Vanille Pudding<sup>2</sup> (M)  
III. Pastizio<sup>2,3,8</sup>, (Nudel-Hackfleisch-Auflauf) mit Bechamelsauce<sup>2,3</sup>, überbacken, bunter Salat (M)

### Freitag, 10.03.

- I. Maccheroni<sup>3</sup> gratinatt<sup>2</sup>, Apfel-Möhren-Salat (V), (M)  
X. Chinakohlcurry<sup>2</sup> mit Hähnchenbrustfilet, parboiled-Langkorn-Bio-Reis, Fruchtijoghurt<sup>2</sup> (M)  
III. Pazifisches Schollenfilet<sup>6</sup> (MSC Zert.), Salzkartoffeln, Rahmspinat<sup>2</sup>, Obst (M)

<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 Sellerierzeugnisse, Schalenfrüchte, Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, Schwefeldioxid und Sulfit 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
- Kindergartener  
verpflegung
- Mensabetreiber

---

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

## Mittagskarte März ' 23

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

### Montag, 13.03.

- I. Kartoffeltasche „Toskana“ mit Käse-Kräuterfüllung<sup>2,8</sup>, Reis, Obst (V),(M)  
X. Champignon-Kartoffel-Pfanne<sup>2</sup> mit Kräutern de Provence überbacken, Obst (V), (M)  
III. Hähnchenbrustfilet mit Curry-Rahm<sup>2</sup>, Nudeln<sup>3</sup>, Obst (M)

### Dienstag, 14.03.

- I. Möhren-Nudeln-Auflauf<sup>2,3</sup>, Obst (V), (M)  
II. Putenfrikadelle<sup>3,7</sup> in Tomatensauce, Reis, Gurkenstifte + Dip<sup>2</sup> (M)  
X. Ungarischer Gulasch mit Spätzle<sup>3,7</sup>, grüne Bohnen, Obst (M)

### Mittwoch, 15.03.

- X Ratatouille (Gemüse-Pfanne), parboiled-Langkorn-Reis, Vanille Pudding<sup>2</sup> (V), (M)  
II. Rotbarschfilet<sup>6</sup> natur (MSC Zert.) "alla Bretagne"<sup>2</sup>, Kartoffelpüree<sup>2</sup>, grüner Salat (M)  
III. Rinderhacksteak<sup>3,7</sup>, Tomatensauce, Nudeln<sup>3</sup>, grüner Salat (M)

### Donnerstag, 16.03.

- ~~I. Rotes Linsengemüse (Karotten, Pastinake), Spätzle<sup>3,7</sup>, Obst (V),(M)~~  
~~II. Gemüse-Schnitzel<sup>3,22</sup>, Gemüsesauce<sup>2</sup>, parboiled-Langkorn-Bio-Reis, Obst (V),(M)~~  
~~III. Hähnchenspieß, Salzkartoffeln, Broccoligemüse, Obst (M)~~

### Freitag, 17.03.

- I. Spinatlasagne<sup>2,3</sup>, Fruchtojoghurt<sup>2</sup> (V),(M)  
II. Provençalisches Putenragout, Reis, Fruchtojoghurt<sup>2</sup> (M)  
X. Seelachsfilet<sup>6</sup> paniert (MSC Zert.), hausgem., Remouladesauce<sup>2</sup>, Salzkartoffeln, Obst (M)

<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 Sulfit sowie Lupinen und Lupinenerzeugnisse.

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

V) : Vegetarisch, (M) : Moslem

