

## Speiseplan\* vom 13. – 17.03.2023

Anzahl der Portionen: \_\_\_



Bestellung bitte als: E-Mail: [empfang@lollorossacatering.de](mailto:empfang@lollorossacatering.de)

Für alle Biospeisen gilt:



DE-ÖKO-007

Bitte jeweils ein Hauptgericht/eine Beilage in den leeren Kästchen markieren und Gewünschte Komponenten einkreisen\*

13.03- 17.03.2023 11.KW	Hauptgericht 1	Hauptgericht 2	Beilage 1	Beilage 2	Dessert 1	Dessert 2
<b>Montag</b>	Gemüse-Eintopf (Möhren, Erbsen, Sellerie, Lauch) mit Reiseinlage	Maccaronelli mit Tomatencremesauce	Knabber- Gemüse	Bauernbrot	Mandarinen- Joghurt	Obstkorb
<b>Dienstag</b>	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Kartoffeln	Ei mit Rahmspinat und Kartoffeln	Knabber- Gemüse	Grüner Salat mit Vinaigrette	Vanille- Pudding	Obstkorb
<b>Mittwoch</b> <small>Alle Zutaten aus kontrolliert biol. Anbau</small> 	Chilli sin Carne (Soja) mit Parboiled- oder Vollkornreis	Grünkernbratling mit Rahmmöhren und Parboiled- oder Vollkornreis	Knabber- Gemüse	Rotkohl- Salat	Erdbeer- Grütze	Obstkorb
<b>Donnerstag</b> <small>Alle Zutaten aus kontrolliert biol. Anbau</small> 	Rote Linsensuppe (Porree, Sellerie, Möhre, Tomaten, Kartoffeln)	Gemüse in Tomatensauce (Paprika, Porree, Mais) mit weißen oder Vollkorn Nudeln	Knabber- Gemüse	Ciabatta	Grieß- Pudding	Obstkorb
<b>Freitag</b>	Knusperfisch (Seelachs) mit Dillsauce und Kartoffeln	Falafelbällchen mit Joghurtdip und Bulgur	Knabber- Gemüse	Bauernsalat (Staudensellerie, Gurke, Tomate, Mais) in Vinaigrette	Sahne- Pudding	Obstkorb

Bestellung bitte spätestens bis **Dienstag 10:00 Uhr, den 07.03.2023.** Danke!

per e-mail an uns: [empfang@lollorossacatering.de](mailto:empfang@lollorossacatering.de)

Name der Einrichtung: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_Name des Bestellers/der Bestellerin:

Lieferzeit: \_\_\_\_\_

bis \_\_\_\_\_Uhr

Hamburg, den \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_