

19.09 – 23.09.2022

# SPEISEPLAN

Montag



- Vegetarische Tortellini<sup>A,H,L</sup> mit Spinat-Sahne-Soße<sup>L</sup>
- Panna-Cotta-Pudding<sup>L</sup>

Dienstag



- Brokkolicremesuppe<sup>L</sup> mit Fitness-Karotten-Brötchen<sup>A</sup>

Mittwoch



- Käsespätzle-Hack (Geflügel)-Pfanne<sup>A,H,L</sup> mit Blattsalat & Joghurtdressing<sup>L</sup>
- American Pancakes<sup>A,H,L</sup>  
\*Käsespätzle

Donnerstag



- Calamari<sup>A,H,I,L</sup> mit Kartoffeln und Gurken-Dip<sup>L</sup>  
\*Gemüsebratling

Freitag



- Putengulasch<sup>A,H,L</sup> mit Klößen und Rotkohl  
\*Vegetarisches Gulasch

Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen unter: <https://junior-catering.de/Junior-Catering-Allergenkennzeichnung.pdf>



Wir streben als Caterer die Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Apfel erkennbar.