

20. – 24.03.2023

SPEISEPLAN

Montag



- Schupfnudeln^{A,H,L} mit cremiger Gemüsesoße
- Fruchtjoghurt/Quarkspeise^L

Dienstag



- Zucchinicremesuppe mit Körnerbrötchen^A

Mittwoch



- Geschnetzeltes vom Rind mit Reis und Karotten-Sticks
- Fruchtjoghurt/Quarkspeise^L
*Valess-Geschnetzeltes

Donnerstag



- Seelachsfilet^{A,H,I,L} mit Kartoffeln, Remoulade^{A,H,I,L,U,V} und Knabber-Gurken
*Veggie Schnitzel

Freitag



- Maultaschen^{A,H,L} (mit Blumenkohl & Käse gefüllt) dazu Schnittlauchsoße und Blattsalat mit Honig-Vinaigrette^V

*Vegetarier Tuning: Austausch der Fleischkomponente

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen aufgrund von Lieferengpässen vor.

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.