

24. - 28.04.2023

SPEISEPLAN

Montag



- Vegetarisch gefüllte Tortellini^{A,H} mit Basilikum-Frischkäse-Soße^L
- Fruchtojoghurt^L

Dienstag



- Putenschnitzel natur in Kräutersoße mit Vollkornreis und Krautsalat
*Veggie Schnitzel

Mittwoch



- Omelett^{H,L} mit Kartoffeln und Rahmspinat
- Vanille-Pudding^L

Donnerstag



- Vollkornpasta^A mit Tomaten-Thunfisch-Soße^L mit Knabber-Rohkost
*Tomatensoße

Freitag



- Gemüsesuppe mit Brötchen^A

*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.