

29.04. – 03.05.2024

SPEISEPLAN

Montag



- Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei und Reis
- Mango-Dessert^L
*Valess-Frikassee

Dienstag



- Fisch^{A,H,L} mit Kartoffeln und Rahmspinat
*Vegetarischer Bratling^A

Mittwoch



Erster Mai - geschlossen

Donnerstag



- Vegetarische Tortellini^{A,H,L} mit Käsesoße^L und Möhrensalat

Freitag



- Gemüsecremesuppe mit Brötchen^A

*Vegetarier – Tuning: Austausch der Fleischkomponente durch vegetarische Komponente

Infos zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf der Rückseite



Wir orientieren uns an dem aktuellen Qualitätsstandard der Deutschen Gesellschaft für Ernährung „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“. Zudem sind wir durch eine unabhängige Öko-Kontrollstelle zertifiziert (Kontrollnummer: DE-ÖKO-007) und weisen Bio-Zutaten entsprechend der Richtlinien aus.





Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

Bitte entnehmen Sie die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe den Ausschreibungen und dem Ordner für Allergiker.

Allergene

Zusatzstoffe

A. Weizen	P. Kaschunüsse
B. Roggen	Q. Pecanüsse
C. Gerste	R. Paranüsse
D. Hafer	S. Pistazien
E. Dinkel	T. Macadamia oder
F. Kamut	Quenslandnüsse
G. Krebstiere	U. Sellerie
H. Eier	V. Senf
I. Fische	W. Sesam
J. Erdnüsse	X. Schwefeldioxid
K. Soja	& Sulfite
L. Milch	Y. Lupinen
M. Mandeln	Z. Weichtiere
N. Haselnüsse	
O. Walnüsse	

1. mit Farbstoff
2. geschwärzt
3. mit Konservierungsstoff
4. geschwefelt
5. mit Phosphat
6. mit Antioxidationsmittel
7. mit Geschmacksverstärker
8. gewachst
9. mit Süßungsmittel(n)
10. mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
11. enthält eine Phenylalaninquelle
12. kann bei übermäßigem verzehr abführend wirken
13. chininhaltig
14. koffeinhaltig
15. mit Stabilisator (nur bei Phosphaten)

In unserem Betrieb werden allergenhaltige und allergenfreie Speisen hergestellt.

Eine Übertragung von Allergenen kann auch bei bester Reinigung nicht vollständig ausgeschlossen werden. Es ist uns daher nicht möglich, eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben.

Beatusstraße 143-147
56073 Koblenz

Telefon: 0261 20392175

E-Mail: info@junior-catering.de

Mo-Fr: 07:00 - 14:00 Uhr

www.junior-catering.de