











Speiseplan 09.03. - 13.03.2026

| KW 11 | Mo 9.3. | Di 10.3. | Mi 11.3. | Do 12.3. | Fr 13.3. |
|--------------------|---|--|--|---|--|
| Standard | Haschee von der Pute mit Karotten- & Paprikawürfel mit Kartoffelpüree | Fischfrikadelle mit Maifelder Kartoffeln, Kohlrabi-Gemüse in Soße | BIO-Makkaroni mit veg. Soße , Carbonara Art' | Hackfleischbällchen vom Rind mit Rahmsoße separat, BIO-Reis, Erbsen-Möhren natur | Mais-Süßkartoffelcremesuppe mit Baguette |
| Nährwerte pro 100g | Energie (kcal) 61,4 Fett 2,9 g davon ges. Fetts. 1,9 g Kohlenhydrate 7,4 g davon Zucker 0,9 g Eiweiß 1,2 g Salz 0,1 g | Energie (kcal) 48,1 Fett 0 g davon ges. Fetts. 0 g Kohlenhydrate 10,3 g davon Zucker 0,5 g Eiweiß 1,3 g Salz 0 g | Energie (kcal) 0 Fett 0 g davon ges. Fetts. 0 g Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0 g Eiweiß 0 g Salz 0 g | Energie (kcal) 219,4 Fett 6 g davon ges. Fetts. 3,4 g Kohlenhydrate 37,1 g davon Zucker 0,6 g Eiweiß 3,9 g Salz 0,8 g | Energie (kcal) 54.143,4 Fett 435,9 g davon ges. Fetts. 117,9 g Kohlenhydrate 11.033,9 g davon Zucker 2.165,6 g Eiweiß 1.159,2 g Salz 106,3 g |
| |  A, L |  A, I |  A |  A, H, L |  A |
| Veg. | Veganes Haschee mit Gemüse einlage mit Kartoffelpüree | Vegetarisches Schnitzel mit Maifelder Kartoffeln, Kohlrabi-Gemüse in Soße | BIO-Makkaroni mit veg. Soße , Carbonara Art' | Vegane Hackbällchen in Rahmsoße mit Rahmsoße separat, BIO-Reis, Erbsen-Möhren natur | Mais-Süßkartoffelcremesuppe mit Baguette |
| Nährwerte pro 100g | Energie (kcal) 61,4 Fett 2,9 g davon ges. Fetts. 1,9 g Kohlenhydrate 7,4 g davon Zucker 0,9 g Eiweiß 1,2 g Salz 0,1 g | Energie (kcal) 38,5 Fett 0 g davon ges. Fetts. 0 g Kohlenhydrate 8,2 g davon Zucker 0,4 g Eiweiß 1 g Salz 0 g | Energie (kcal) 0 Fett 0 g davon ges. Fetts. 0 g Kohlenhydrate 0 g davon Zucker 0 g Eiweiß 0 g Salz 0 g | Energie (kcal) 219,4 Fett 6 g davon ges. Fetts. 3,4 g Kohlenhydrate 37,1 g davon Zucker 0,6 g Eiweiß 3,9 g Salz 0,8 g | Energie (kcal) 54.143,4 Fett 435,9 g davon ges. Fetts. 117,9 g Kohlenhydrate 11.033,9 g davon Zucker 2.165,6 g Eiweiß 1.159,2 g Salz 106,3 g |
| |  A, L |  A |  A |  A, L, U, V |  A |
| Dessert | Grießpudding | Frisches Obst | Heidelbeer-Joghurt | Frisches Obst | Stracciatella-Pudding |

| KW 11 | Mo 9.3. | Di 10.3. | Mi 11.3. | Do 12.3. | Fr 13.3. | | | | | |
|--------------------|--|---|---|---|---|------|-------------------|------|-------------------|-----|
| Nährwerte pro 100g | Energie (kcal) | 110 | Energie (kcal) | 0 | Energie (kcal) | 0 | Energie (kcal) | 0 | Energie (kcal) | 0 |
| | Fett | 6,1 g | Fett | 0 g | Fett | 0 g | Fett | 0 g | Fett | 0 g |
| | davon ges. Fetts. | 2,7 g | davon ges. Fetts. | 0 g | davon ges. Fetts. | 0 g | davon ges. Fetts. | 0 g | davon ges. Fetts. | 0 g |
| | Kohlenhydrate | 10,8 g | Kohlenhydrate | 0 g | Kohlenhydrate | 0 g | Kohlenhydrate | 0 g | Kohlenhydrate | 0 g |
| | davon Zucker | 5,3 g | davon Zucker | 0 g | davon Zucker | 0 g | davon Zucker | 0 g | davon Zucker | 0 g |
| | Eiweiß | 3,1 g | Eiweiß | 0 g | Eiweiß | 0 g | Eiweiß | 0 g | Eiweiß | 0 g |
| Salz | 0,1 g | Salz | 0 g | Salz | 0 g | Salz | 0 g | Salz | 0 g | |
| |  A, L |  |  L |  |  L | | | | | |

 = Geflügel,  = Vegetarisch,  = Fisch,  = Vegan,  = Rind

A = Weizen, H = Eier, I = Fisch, L = Milch, U = Sellerie, V = Senf

www.junior-catering.de

E-Mail: info@junior-catering.de

Wir sind ein **BIO**-zertifiziertes Cateringunternehmen durch

DE-ÖKO-007. Zertifikatsnummer DE-ÖKO-007.276-0054454.2023.001

Unser Speiseplan richtet sich nach den aktuell gültigen **DGE**-Qualitätsstandards.

