
















## Speiseplan 04.05. - 08.05.2026

KW 19	Mo 4.5.	Di 5.5.	Mi 6.5.	Do 7.5.	Fr 8.5.
Standard	BIO-Farfalle mit Vegetarische Soße ,Carbonara Art'	Hähnchen-Curry-Geschnetzeltes mit BIO-Brokkoli mit BIO-Reis, Blattsalat, Joghurtdressing	Schupfnudeln mit Tomaten-Gemüsesoße	Hoki-Filet mit Senf-Dill-Soße, Maifelder Kartoffeln, Möhren salat	Blumenkohlcreme-Suppe mit Körnerbrötchen
	 A, H, L, U	 L, MM, U	 A, H, TO, U	 A, I, L, V	 A, L, U
Veg.	BIO-Farfalle mit Vegetarische Soße ,Carbonara Art'	Valess-Curry-Geschnetzeltes mit Kokos, Ananas und Paprika mit BIO-Reis, Blattsalat, Joghurt dressing	Schupfnudeln mit Tomaten-Gemüsesoße	Vegetarisches Schnitzel mit Senf-Dill-Soße, Maifelder Kartoffeln, Möhrensalat	Blumenkohlcreme-Suppe mit Körnerbrötchen
	 A, H, L, U	 A, D, H, L, MM, U	 A, H, TO, U	 A, L, V	 A, L, U
Dessert	Stracciatella-Pudding	Frisches Obst	Mandarinen-Quark	Frisches Obst	Pancakes
	 L		 L		 A, H, L

 = Vegetarisch,  = Geflügel,  = Vegan,  = Fisch

A = Weizen, D = Hafer, H = Eier, I = Fisch, L = Milch, MM = Schalenfrüchte, TO = Tomaten, U = Sellerie, V = Senf

[www.junior-catering.de](http://www.junior-catering.de)

E-Mail: [info@junior-catering.de](mailto: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.

