










Speiseplan 11.05. - 15.05.2026

KW 20	Mo 11.5.	Di 12.5.	Mi 13.5.	Do 14.5.	Fr 15.5.
Standard	Linsenbolognese mit Gnocchi	Hähnchenschnitzel paniert mit Maifelder Kartoffeln, Mischgemüse in Rahmsauce	BIO-Nudeln mit Käsesauce	-	-
	 A, HÜ, LI, TO, U	 A, L, U	 A, L		
Veg.	Linsenbolognese mit Gnocchi	Vegetarisches Schnitzel mit Maifelder Kartoffeln, Mischgemüse in Rahmsauce	BIO-Nudeln mit Käsesauce	-	-
	 A, HÜ, LI, TO, U	 A, L, U	 A, L		
Dessert	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Frisches Obst	Vanille-Quark	-	-
	 L	 L	 L		

 = Vegan,  = Vegetarisch,  = Geflügel

A = Weizen, HÜ = Hülsenfrüchte, L = Milch, LI = Linsen, TO = Tomaten, U = Sellerie

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.

