
















Speiseplan 18.05. - 22.05.2026

KW 21	Mo 18.5.	Di 19.5.	Mi 20.5.	Do 21.5.	Fr 22.5.
Standard	Vegetarisch gefüllte Tortellini mit Schnittlauchsoße	Haschee von der Pute mit Karotten- & Paprikawürfel mit BIO-Reis, Knabber-Rohkost	Semmelknödel mit Erbsen-Schinken-Soße	Fischfilet natur mit Béchamel-Kartoffeln, Möhrengemüse	Gelbe Linsencremesuppe mit Roggenbrötchen
	 A, L, U	 A, U	 A, ER, H, HÜ, L, U	 I, L, U	 A, HÜ, L, LI, U
Veg.	Vegetarisch gefüllte Tortellini mit Schnittlauchsoße	Valess-Gulasch mit BIO-Reis, Knabber-Rohkost	Semmelknödel mit Erbsen-Soße	Vegetarischer Bratling mit Béchamel-Kartoffeln, Möhren gemüse	Gelbe Linsencremesuppe mit Roggenbrötchen
	 A, L, U	 A, D, H, L	 A, ER, H, HÜ, L, U	 A, H, L, U	 A, HÜ, L, LI, U
Dessert	Kirsch-Joghurt	Frisches BIO-Obst	Grießpudding	Frisches Obst	Marmorkuchen
	 L		 A, L		 A, H, L

 = Vegetarisch,  = Geflügel,  = Vegan,  = Fisch

A = Weizen, D = Hafer, ER = Erbsen, H = Eier, HÜ = Hülsenfrüchte, I = Fisch, L = Milch, LI = Linsen, 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.

