

Speiseplan 14.09. - 18.09.2026



KW 38	Mo 14.9.	Di 15.9.	Mi 16.9.	Do 17.9.	Fr 18.9.
Standard	Gnocchi mit Tomaten-Gemüse soße Gnocchi (A) Tomaten-Gemüsesoße (TO, U)	Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei mit BIO-Reis, Blattsalat, Joghurtdressing Hühnerfrikassee mit Leipziger Allerlei BIO-Reis Blattsalat Joghurtdressing (L)	Linsenbolognese mit Spätzle Linsenbolognese (HÜ, LI, TO, U) Spätzle (A, H)	Seelachsfilet in Reis-Popper-Panade mit Maifelder Kartoffeln, Möhren in heller Soße Seelachsfilet in Reis-Popper-Panade (I) Maifelder Kartoffeln Möhren in heller Soße	Erbsensuppe mit Gemüse einlage mit Roggenbrötchen Erbsensuppe mit Gemüse einlage (ER, HÜ, U) Roggenbrötchen (A)
Veg.	Gnocchi mit Tomaten-Gemüse soße Gnocchi (A) Tomaten-Gemüsesoße (TO, U)	Valess-Geschnetzeltes in Rahm soße mit BIO-Reis, Blattsalat, Joghurtdressing Valess-Geschnetzeltes in Rahm soße (A, D, H, L, U) BIO-Reis Blattsalat Joghurtdressing (L)	Linsenbolognese mit Spätzle Linsenbolognese (HÜ, LI, TO, U) Spätzle (A, H)	Vegetarischer Bratling mit Maifelder Kartoffeln, Möhren in heller Soße Vegetarischer Bratling (A, H, L) Maifelder Kartoffeln Möhren in heller Soße	Erbsensuppe mit Gemüse einlage mit Roggenbrötchen Erbsensuppe mit Gemüse einlage (ER, HÜ, U) Roggenbrötchen (A)
Dessert	Stracciatella-Joghurt Stracciatella-Joghurt (L)	Frisches Obst Frisches Obst	Erdbeer-Joghurt Erdbeer-Joghurt (L)	Frisches Obst Frisches Obst	Karamell-Pudding Karamell-Pudding (L)
	A, TO, U	L	A, H, HÜ, LI, TO, U	I	A, ER, HÜ, U
	A, TO, U	A, D, H, L, U	A, H, HÜ, LI, TO, U	A, H, L	A, ER, HÜ, U
	L		L		L

= Vegan, = Vegetarisch, = Geflügel, = Fisch

A = Weizen, D = Hafer, ER = Erbsen, H = Eier, HÜ = Hülsenfrüchte, I = Fisch, 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.

