

# SPEISEPLAN

Montag



- Nudeln<sup>H</sup> mit Bolognesesauce vom Rind dazu Rohkost
- Frisches Obst

Dienstag



- Spinat-Ricotta-Cannelloni<sup>H,L,A</sup> mit Paprika-Zucchini-Soße
- Fruchtojoghurt<sup>L</sup>

Mittwoch



- Cevapcici vom Rind mit Tomaten-Gemüse Cous-Cous und selbstgebackenem Focaccia-Brot<sup>H</sup>
- Marmorkuchen<sup>H,L,A</sup>

Donnerstag



- Fischstäbchen<sup>H,L,A</sup> mit Kartoffelpüree<sup>L</sup> und Erbsen-Möhren-Gemüse<sup>L</sup>
- Frisches Obst

Freitag



- Kartoffel-Spargelcremesuppe<sup>L</sup> mit Käsestange<sup>L,A</sup>
- Vanillepudding<sup>L</sup>



Gericht mit Ei



Gericht mit Milch



Gericht mit Getreide

Infos zur Allergenen und Zusatzstoffen unter: <https://junior-catering.de/Junior-Catering-Allergenkennzeichnung.pdf>



Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Apfel erkennbar.

# SPEISEPLAN

Montag



- Kinder-Paella mit Erbsen, Paprika und Mais dazu gebratene Hähnchenbruststreifen
- Fruchtjoghurt<sup>L</sup>

Dienstag



- Pochiertes Fischfilet mit Kartoffeln und Rahmspinat<sup>L</sup>
- Frisches Obst

Mittwoch



- Pilzragout mit Spätzle<sup>H,L,A</sup> dazu Rohkost
- Grießpudding<sup>L,A</sup>

Donnerstag



- Bunter Gemüse-Nudelsalat<sup>H,L,A</sup> mit Wiener Würstchen vom Schwein/Rind und Baguette<sup>A</sup>
- Frisches Obst

Freitag



- Brokkoli-Cremesuppe<sup>L</sup> mit Körnerbrötchen<sup>A</sup>
- Beerencrumble<sup>L,A</sup>



Gericht mit Ei



Gericht mit Milch



Gericht mit Getreide

Infos zur Allergenen und Zusatzstoffen unter: <https://junior-catering.de/Junior-Catering-Allergenkennzeichnung.pdf>



Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Apfel erkennbar.