

Speiseplan 10.08. - 14.08.2026



KW 33	Mo 10.8.	Di 11.8.	Mi 12.8.	Do 13.8.	Fr 14.8.
Schule	Putenbolognese mit Gemüse mit Gnocchi Putenbolognese mit Gemüse (A, TO, U) Gnocchi (A)	Seelachsfilet in Reis-Popper-Panade mit Maifelder Kartoffeln, Quark-Dip mit BIO-Gurken Seelachsfilet in Reis-Popper-Panade (I) Maifelder Kartoffeln Quark-Dip mit BIO-Gurken (L, U)	Vegetarisches Linsencurry mit Asia-Gemüse mit BIO-Reis Vegetarisches Linsencurry mit Asia-Gemüse (HÜ, LI, TO) BIO-Reis	Gemüse-Maultaschen mit Schnittlauchsoße, BIO-Blattsalat, BIO-Joghurtdressing Gemüse-Maultaschen (A, H, L) Schnittlauchsoße (U) BIO-Blattsalat BIO-Joghurtdressing (L)	Kartoffelcremesuppe mit Würstchen, Laugenbrötchen Kartoffelcremesuppe (L, U) Würstchen (5) Laugenbrötchen (A)
	A, TO, U	I, L, U	HÜ, LI, TO	A, H, L, U	A, L, U, 5
Veg.	Tomatensoße mit Gnocchi Tomatensoße (TO, U) Gnocchi (A)	Vegetarischer Bratling mit Maifelder Kartoffeln, Gurken-Quark-Dip Vegetarischer Bratling (A, H, L) Maifelder Kartoffeln Gurken-Quark-Dip (L, U)	Vegetarisches Linsencurry mit Asia-Gemüse mit BIO-Reis Vegetarisches Linsencurry mit Asia-Gemüse (HÜ, LI, TO) BIO-Reis	Gemüse-Maultaschen mit Schnittlauchsoße, Blattsalat, Joghurtdressing Gemüse-Maultaschen (A, H, L) Schnittlauchsoße (U) Blattsalat Joghurtdressing (L)	Kartoffelcremesuppe mit Laugenbrötchen Kartoffelcremesuppe (L, U) Laugenbrötchen (A)
	A, TO, U	A, H, L, U	HÜ, LI, TO	A, H, L, U	A, L, U

= Geflügel,
 = Vegan,
 = Fisch,
 = Vegetarisch

5 = Phosphat, A = Weizen, 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.

