JUNIOR CATERING

03. – 07.04.2023

SPEISEPLAN

Montag

- Spinat-Ricotta-Canneloni[A,H,L] mit Tomatensoße
- Quark-Dessert[L]

Dienstag

- Hähnchen Schnitzel[A,H,L] mit Paprikasoße, Kartoffeln, Blattsalat und French-Dressing[H,L,U,V]
- Frisches Obst

*Gemüse Schnitzel

Mittwoch

- Brokkolicremesuppe mit Körnerbrötchen
- Grießpudding[A,L]

Donnerstag

- Kartoffel-Gemüse-Auflauf[L] mit Knabber-Rohkost
- Frisches Obst

Freitag

- *Karfreitag*

*Vegetarier Tuning: Austausch der Fleischkomponente

Wir behalten uns kurzfristige Änderungen aufgrund von Lieferengpässen vor.

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

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

Beatusstraße 143-147
56073 Koblenz

Telefon: 0261 20392175
E-Mail: info@junior-catering.de

Mo-Fr: 07:00 - 14:00 Uhr
www.junior-catering.de