

Junior Catering

Achtung Lecker!



Jägerkrug

seit 1874

Tag	Datum	Speise	Dessert
Mo	10.6	Feiertag	
Di	11.6	Milchreis mit Tahiti Vanille, dazu hausgemachter Apfelmus und Zimt/Zucker a,g,h1,	Gemüsesticks
Mi	12.6	Anna Barilla Pasta mit Lachsfilet & Gemüse a,c,g,l	Joghurt mit Erdbeeren g
Do	13.6	Hans im Glück Wiener Schnitzel vom Schwein mit Gurken Kartoffelsalat a,c,g	Grießpudding mit Kirschen und Vanille a,
Fr	14.6	Däumerlings Wanderschaft Rahmspinat Muskat und Meersalz, dazu eu Kartoffeln aus Bevensen & Rührei a,g,i,m	Obst der Saison



Tag	Datum	Speise	Temperatur	Dessert Menge					Geschmack					
				zu wenig	gut	zu viel	gut	nicht gut						
Mo	10.6	Feiertag	°C	0	3	2	1	2	3	1	2	3	4	5
Di	11.6	Milchreis mit Tahiti Vanille, dazu hausgemachter Apfelmus und Zimt/Zucker a,g,h1,	°C	Gemügesticks	3	2	1	2	3	1	2	3	4	5
Mi	12.6	Anna Barilla Pasta mit Lachsfilet & Gemüse a,c,g,l	°C	Joghurt mit Erdbeeren g	3	2	1	2	3	1	2	3	4	5
Do	13.6	Hans im Glück Wiener Schnitzel vom Schwein mit Gurken Kartoffelsalat a,c,g	°C	Grißpudding mit Kirschen und Vanille a,	3	2	1	2	3	1	2	3	4	5
Fr	14.6	Däumerlings Wanderschaft Rahmspinat Muskat und Meersalz, dazu 200g Kartoffeln aus Bevensen & Rührei a,g,i,m	°C	Obst der Saison	3	2	1	2	3	1	2	3	4	5

Anregungen und Kinderwünsche:

*Vielen Dank
Familie Meier*

Junior Catering
Achtung Lecker!



Jägerkrug
seit 1874

Nathalie & Hans Heinrich Meier · info@jaegerkrug.de · www.Jaegerkrug.de · ☎ (05026)1267

Allergene und Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 Konservierungsstoffe
- 4 Phosphate/Pökelsalze
- 5 Antioxidationsmittel
- 6 geschwefelt
- 7 geschwärzt
- 8 mit Süßungsmitteln
- 10 Schutzatmosphäre

- Glutenhaltiges sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- a Weizen
- a1 Roggen
- a2 Hafer
- a3 Gerste
- b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Soja und
- g Milch oder Laktose
- Schalenfrüchte
- h1 Mandeln
- h2 Haselnüsse
- h3 Walnüsse
- l Sellerie
- m Senf
- n Sesam
- p Lupine
- o Sulfite
- r Weichtiere