

Junior Catering

Achtung Lecker!



Jägerkrug

seit 1874

Tag	Datum	Speise	Dessert
Mo	9.9	Anna Barilla Pasta mit Emmentaler Käsesauce & Sommergemüse a,c,g,l	Obst der Saison
Di	10.9	Die zwei Brüder Bauernomelett mit Majoran, Schinken und Kartoffeln aus Bevensen dazu hausgemachter Tomateddip a,c,g,m,l	Gemügesticks
Mi	11.9	Arielles Leibgericht gebackene Fischstäbchen, dazu Kartoffel-Erbsengemüse a,c,g,d	Apfelkuchenkuchen mit Vanille, Zimt & Mandelstiften a,c,m
Do	12.9	Das kluge Gretel Milchreis mit Tahiti Vanille, dazu hausgemachter Apfelmus und Zimt/Zucker a,g,h,l,	Pfirsichquark mit Bourbon Vanille g
Fr	13.9	Hänsel & Gretel Chicken Nuggets in der Knusperpanade dazu Reis und gebratene Paprika a,g,m,c	Heidelbeerjoghurt mit Griechischem Joghurt g

Nathalie & Har

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



Tag	Datum	Speise	Temperatur	Dessert	Menge					Geschmack				
					zu wenig	gut	zu viel	gut	nicht gut					
Mo	9.9	Anna Barilla Pasta mit Emmentaler Käsesauce & Sommergemüse a,c,g,l	°C	Obst der Saison	3	2	1	2	3	1	2	3	4	5
Di	10.9	Die zwei Brüder Bauernomelett mit Majoran, Schinken und Kartoffeln aus Bevensen dazu hausgemachter Tomateddip a,c,g,m,l	°C	Gemügesticks	3	2	1	2	3	1	2	3	4	5
Mi	11.9	Arielles Leibgericht gebackene Fischstäbchen, dazu Kartoffel-Erbsengemüse a,c,g,d	°C	Apfelkuchenkuchen mit Vanille, Zimt & Mandelstiften a,c,m	3	2	1	2	3	1	2	3	4	5
Do	12.9	Das kluge Gretel Milchreis mit Tahiti Vanille, dazu hausgemachter Apfelmus und Zimt/Zucker a,g,h1,	°C	Pfirsichquark mit Bourbon Vanille g	3	2	1	2	3	1	2	3	4	5
Fr	13.9	Hänsel & Gretel Chicken Nuggets in der Knusperpanade dazu Reis und gebratene Paprika a,g,m,c	°C	Heidelbeerjoghurt mit Griechischem Joghurt g	3	2	1	2	3	1	2	3	4	5

Anregungen und
Wünsche:

*Vielen Dank
Familie Meier*



Junior Catering

Achtung Lecker!



Jägerkrug

seit 1874

Allergene und Zusatzstoffe

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten bitte Rücksprache halten

	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

