JUNIOR MENÜ

KW 25

16.06.2025 – 20.06.2025

Biologisch Frischküche

	Montag 16.06.2025	Dienstag 17.06.2025	Mittwoch 18.06.2025	Donnerstag 19.06.2025	Freitag 20.06.2025
Frühstück	Bircher Müsli[A,C,E,F,G,H,N]	Kürbiskernbrot mit Gouda [A,C,F,G,H,N]	Mischbrot mit Aufstrich[A,C,F,G,H,N]		
Junior 1	Minestrone[A,L] Gemüsepalatschinken[A,C,F,G,H,L,M] Schnittlauchsauce[A,G]	Maiscremesuppe[A,G] Gebackener Emmentaler[A,C,G] Salzkartoffeln[G] Preiselbeeren	Klare Gemüsesuppe mit Eistich[C,G,M] Powidltascherl mit Butterbrösel[A,C,F,G,H,L] Vanillesauce[G]		
Junior 2	Minestrone[A,L] Knoblauchrahmschnitzel (S)[A,G] Erbsenreis[G] Gurkensalat	Maiscremesuppe[A,G] Gefüllte Putenbrust in Saft[A,C,G,M] Nockerl[A,C,G] Zellergemüse[G,L]	Klare Gemüsesuppe mit Eistich[C,G,M] Rindsschnitzel in Natursaft[A,L,M] Spiralen[A] Engl.Broccoligemüse[G]	FEIERTAG GESCHLOSSEN	FENSTERTAG GESCHLOSSEN
Jause	Natur Joghurt mit Dinkelbutterkeks[A,C,G]	Fruchtsaft und Briochekipferl[A,C,G]	Semmel mit Frischkäse[A,C,F,G,H,N]		

Allergenlegende gemäß Codex-Empfehlung

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Ei
D - Fisch
E - Erdnuss
F - Soja
G - Milch oder Laktose
H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf
N - Sesam
O – Sulfite
P - Lupine
R - Weichtiere

Mit unserem speziellen Juniorspeiseplan stimmen wir unser Angebot auf die Bedürfnisse unserer jungen Kunden ab. Eine optimale Verpflegung ist besonders in jungen Jahren wichtig und liefert wertvolle Energie fürs Spielen und Lernen. Selbstverständlich werden die Speisen jeden Tag frisch zubereitet.

Fleisch, Geflügel & Milch zu 100% aus Österreich

SANA CATERING
HAUS DER BARMHERZIGKEIT