




AUSGESUCHT VON GRUPPE ROT

KW 02	Montag 07.01.2019	Dienstag 08.01.2019	Mittwoch 09.01.2019	Donnerstag 10.01.2019	Freitag 11.01.2019
KULINARISCH			Nürnberger vom Geflügel, dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut 		
VEGETARISCH	Limnen Eintopf mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu eine Scheibe BIO-Sesam Vollkorn Toast*  	Eier Omelette dazu Salzkartoffeln und Schnittlauchsauc		Reibekuchen Kartoffel-Reibekuchen, dazu Apfelmus	Valess-Geschnetzeltes „Hawaii“ vegetarisches Geschnetzeltes (auf Milch-Basis) in fruchtiger Curry Sauce mit Ananas, dazu Langkornreis
SALAT oder DESSERT	Schoko Pudding 	<i>Salatbar</i> 	frisches Obst	Buttermilchdessert Gartenfrucht 	<i>Salatbar</i> 
	<i>Salatbar</i> 		<i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i> 	
 Allergenfreie Essen:					

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: ari@uwe-nickut.de

* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

Info: Täglich haben Sie die Möglichkeit ergänzend zum Speiseplan Obst oder Salate zu bestellen. Bitte sprechen Sie uns einfach darauf an! **Obst vor dem Verzehr bitte waschen!**

Wichtiger Hinweis: Aufgrund der Vielzahl der von uns verwendeten Lebensmittel können wir Kreuzkontamination nie vollständig ausschließen. Weitere Informationen können Sie dem Deklarationsplan entnehmen.

Bei der Speisenplanung wird der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt.

Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.