



AUSGESUCHT VON GRUPPE BLAU

KW 03	Montag 14.01.2018	Dienstag 15.01.2019	Mittwoch 16.01.2019	Donnerstag 17.01.2019	Freitag 18.01.2019
KULINARISCH	Geflügelhacksteak dazu Langkornreis und Ajvarsauce  		Schweizer Käse Geschnetzeltes Hähnchengeschnetzeltes mit Käse-Rahmsauce und Lauchstreifen, dazu Penne  		e
VEGETARISCH		Gemüseschnitzel dazu Salzkartoffeln und Paprika Rahm Sauce		Reisnudel-Pfanne „Herkules“ kleine Nudeln aus Hartweizengrieß, dazu eine Gemüsepfanne (<i>Paprika, Erbsen, Feta Würfel</i>) mit Ajvarsauce 	Rheinische Gemüsesuppe klare Suppe mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen, dazu ein knuspriges Brötchen
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i> 	Nuss Nougat Pudding 	frisches Obst	<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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.