



















WSP Pizza (Margherita + Salami v. Schwein / Rind)

KW 06	Montag 04.02.2018	Dienstag 05.02.2019	Mittwoch 06.02.2019	Donnerstag 07.02.2019	Freitag 08.02.2019
KULINARISCH	Hähnchenbrust „natur“ dazu Kartoffelpüree und Pariser Möhren in Rahmsauce  	Hausgemachte Hühnersuppe mit Gemüsewürfeln (<i>Porree, Karotte, Sellerie</i>) und Muschelnudel-Einlage, dazu eine Scheibe BIO-Sesam Vollkorn Toast*  	Hackbällchen „Toscana“ Rinderhackbällchen mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Dampfreis 		
VEGETARISCH				Kartoffelgratin Kartoffelscheiben mit Bechamelsauce und mit jungem Gouda überbacken 	Grüne Erbsen Eintopf mit Erbsen, Porree, Sellerie, Möhren- und Kartoffelwürfeln, dazu ein knuspriges Brötchen 
SALAT oder DESSERT	frisches Obst 	Hausgemachter Orange Quark  	Salatbar 	Salatbar 	Salatbar 
	Salatbar 	Salatbar 			
	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.