




## AUSGESUCHT VON GRUPPE ROT

KW 07	Montag 11.02.2019	Dienstag 12.02.2019	Mittwoch 13.02.2019	Donnerstag 14.02.2019	Freitag 15.02.2019
KULINARISCH	<b>Putenfleischkäse <span style="background-color: red; color: white; padding: 2px;">NEU!</span></b> dazu Kartoffelpüree und Apfel Rotkohl 	<b>Bergischer Möhren Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, dazu eine Scheibe <b>BIO-</b> <b>Sesam Vollkorn Toast</b>  	<b>Hackfleischpfanne vom Rind</b> milde Hackfleischpfanne mit Mais und Paprika, dazu Frischei Maccharoni  	<b>Currywurst Topf</b> vom <b>Geflügel</b> , Bratwurst- scheiben in Curry Tomaten- sauce, dazu Kartoffelpüree 	
	VEGETARISCH				<b>Brokkoli Cremesuppe</b> dazu ein frisches Brötchen
SALAT oder DESSERT	<b>Schoko Pudding</b> 	<b>frisches Obst</b> 	<i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i> 
	<i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i> 			
 <b>Allergenfreie Essen:</b>					

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.