














AUSGESUCHT VON BLAU

KW 08	Montag 18.02.2019	Dienstag 19.02.2019	Mittwoch 20.02.2019	Donnerstag 21.02.2019	Freitag 22.02.2019
KULINARISCH		<b>Tortellini Tricolore</b> bunte Nudeltaschen mit Ricotta-Spinat Füllung, dazu Frischkäse-Lauch-Sauce	<b>Cevapcici</b> kleine Hackfleischröllchen, dazu Langkornreis und Ajvarsauce 	<b>Hähnchen-geschnetzeltes</b> in Champignon Rahmsauce dazu Spiralnudeln 	
VEGETARISCH	<b>Klare Nudelsuppe</b> Suppe mit Gemüse und mit Muschelnudeln als Einlage, dazu eine Scheibe <b>BIO-Sesam Vollkorn Toast*</b> 				<b>Spinat Knusper Medaillon</b> dazu Kartoffelpüree und Sauce Hollandaise
SALAT oder DESSERT	<b>Nuss Nougat Pudding</b>	<b>frisches Obst</b> 	<b>Hausgemachter Ananas Quark</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.