

















AUSGESUCHT VON GRUPPE ROT

KW 12	Montag 18.03.2019	Dienstag 19.03.2019	Mittwoch 20.03.2019	Donnerstag 21.03.2019	Freitag 22.03.2019
KULINARISCH	Chicken Nuggets dazu Langkornreis und süß saure Sauce 	Kartoffeleintopf mit Möhren-, Porree- und Selleriewürfeln, mit Geflügelwursteinlage dazu eine Scheibe BIO- Sesam Vollkorn Toast*  	Rührei dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat 	Maccheroni „Bolognese“ gerollte Frischei Röhren- nudeln, mit herzhafter Hackfleisch Tomatensauce und geriebenem Hartkäse 	Hokifilet mehliert dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Remouladensauce  
VEGETARISCH					
SALAT oder DESSERT	frisches Obst <hr/> Salatbar 	Salatbar 	Hausgemachter Birne Banane Quark  <hr/> 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.