







AUSGESUCHT VON GRUPPE BLAU

KW 13	Montag 25.03.2019	Dienstag 26.03.2019	Mittwoch 27.03.2019	Donnerstag 28.03.2019	Freitag 29.03.2019
KULINARISCH	Hähnchenschaschlik mit Paprikastreifen und Mais in pikanter Sauce, dazu Spiralnudeln 	Gemüse Köttbullar <i>(Erbsen, Mais, Möhre, Paprika)</i> , dazu Langkornreis und vegetarische Bratensauce	Hackfleischpfanne vom Rind milde Hackfleischpfanne mit Mais und Paprika, dazu Frischei Maccheroni 		Seelachsfilet „Napoli“ dazu Langkornreis und fruchtige Tomatensauce 
VEGETARISCH				Kaiserschmarrn ohne Rosinen! dazu Apfelmus	
SALAT oder DESSERT	frisches Obst 	Wackelpudding Cassis 	<i>Salatbar</i> 	Nuss Nougat Pudding 	<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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.