














AUSGESUCHT VON GRUPPE BLAU

KW 19	Montag 06.05.2019	Dienstag 07.05.2019	Mittwoch 08.05.2019	Donnerstag 09.05.2019	Freitag 10.05.2019
KULINARISCH		Kartoffeleintopf mit Möhren-, Porree- und Selleriewürfeln, dazu ein knuspriges Brötchen	Nürnberger vom Geflügel, dazu Kartoffelpüree und Leipziger Allerlei in Rahm 	China Nudeln „Süß - Sauer“ asiatische Mi-Nudeln mit chinesischem Pfannengemüse und gebratenen Hähnchenbruststücken 	
VEGETARISCH	Rührei dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat 				Käse Spätzle Auflauf mit Röstzwiebeln, Bechamelsauce und mit Gouda überbacken
SALAT oder DESSERT	frisches Obst 	<i>Salatbar</i> 	Hausgemachter Aprikosen Quark 	<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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.