















## ANGESUCHT VON GRUPPE GELB

KW 27	Montag 01.07.2019	Dienstag 02.07.2019	Mittwoch 03.07.2019	Donnerstag 04.07.2019	Freitag 05.07.2019
KULINARISCH			<b>Cordon Bleu vom Hähnchen</b> dazu Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi 	<b>Gnocchi „Spinaci“</b> kleine Kartoffelnocken, dazu eine Spinat Frischkäse Sauce 	<b>Spirelli Salmon <b>NEU!</b></b> Spiralnudeln mit einer Dill Sahne Sauce und Lachswürfen  
VEGETARISCH	<b>Pellkartoffeln</b> dazu Erbsen Möhren Gemüse natur und hausgemachter Kräuterquark 	<b>Milchreis <b>NEU!</b></b> dazu Zimt und Zucker			
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i> 	frisches Obst	Hausgemachter Pfirsich Maracuja Quark 	<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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.