



## AUSGESUCHT VON GRUPPE ROT

KW 28	Montag 08.07.2019	Dienstag 09.07.2019	Mittwoch 10.07.2019	Donnerstag 11.07.2019	Freitag 12.07.2019
KULINARISCH	<b>Hähnchen- geschnetzeltes</b> in Champignon Rahm Sauce, dazu bunte Spiralnudeln   		<b>Schnitzel vom Geflügel</b> dazu Kartoffelpüree und Rahm Kohlrabi   		 
VEGETARISCH		<b>Frühlingsgemüse Eintopf</b> mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, feinen Markerbsen und Brech- bohnen, dazu eine Scheibe <b>BIO- Sesam Vollkorn Toast</b>  		<b>Kartoffelgratin</b> Kartoffelscheiben mit Bechamelsauce und mit jungem Gouda überbacken, Eisbergsalat mit Vinaigrette  	<b>Süße Quarkkälchen</b> Taler aus Kartoffel-Quark- Teig, dazu Apfelmus  
SALAT oder DESSERT	<b>Salatbar</b>  	<b>frisches Obst</b>  	<b>Hausgemachter Mango Joghurt</b>  	<b>Buttermilchdessert Gartenfrucht</b>  	<b>Salatbar</b>  
		<b>Salatbar</b>  	<b>Salatbar</b>  	<b>Salatbar</b>  	
	<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.