



UWE NICKUT
Catering & Gemeinschaftsverpflegung

AUSGESUCHT VON GRUPPE GELB

KW 35	Montag 26.08.2019	Dienstag 27.08.2019	Mittwoch 28.08.2019	Donnerstag 29.08.2019	Freitag 30.08.2019
KULINARISCH			Hackbällchen „Toscana“ Rinderhackbällchen mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Röhrennudeln  	Hähnchenbrust „natur“ dazu Kartoffelpüree und Pariser Möhren in Rahmsauce  	
VEGETARISCH					Kartoffeleintopf mit Möhren-, Porree- und Selleriewürfeln, dazu ein knuspriges Brötchen
SALAT oder DESSERT			<i>Salatbar</i> 	Vanillepudding  <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.