












KW 38	Montag 16.09.2019	Dienstag 17.09.2019	Mittwoch 18.09.2019	Donnerstag 19.09.2019	Freitag 20.09.2019
KULINARISCH	Schweizer Käse Geschnetzeltes Hähnchen- schnetzelttes in Käse- Rahmsauce mit Lauchstreifen, dazu Spiralnudeln 			Penne Gärtnerin Röhrennudeln mit einer feinen Sahnesauce und bunten Gemüsestreifen	
	VEGETARISCH 	Kaiserschmarrn ohne Rosinen, dazu Apfelmus 	Pellkartoffel dazu Möhren Gemüse natur und hausgemachter Kräuterquark		Brokkoli Cremesuppe dazu ein knuspriges Brötchen
SALAT oder DESSERT	frisches Obst 	Salatbar 	Salatbar 	Hausgemachter Birnen Bananen Quark 	Salatbar 
	Salatbar 			Salatbar 	
 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.