














KW 39	Montag 23.09.2019	Dienstag 24.09.2019	Mittwoch 25.09.2019	Donnerstag 26.09.2019	Freitag 27.09.2019
KULINARISCH	Paprikaschote gefüllt mit Geflügel- hackfleisch, dazu Bratensauce und Kartoffelpüree 	Herzhafter Linsen Eintopf dazu eine Scheibe BIO-Sesam Vollkorn Toast*  	Kalbsgulasch NEU! zartes Kalbsgulasch mit Paprikastreifen, dazu Spiralnudeln 		
VEGETARISCH				Buntes Pfannengemüse (aus Erbsen, Karotte und Mais), dazu Zartweizen und Kräutersauce	Valess- Geschnetzeltes „Hawaii“ vegetarisches Geschnetzeltes (auf Milch-Basis) in fruchtiger Curry Sauce mit Ananas, dazu Langkornreis
SALAT oder DESSERT	Nuss Nougat Pudding 	Götterspeise mit Waldmeister Geschmack 	Salatbar 	Salatbar 	Hausgemachter Apfel-Kiwi Joghurt 
	Salatbar 	Salatbar 			Salatbar
 Allergenfreie Essen:					

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: ari@nickut-catering.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 Speiseplanung 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.*