












AUSGESUCHT VON GRUPPE GELB

KW 40	Montag 30.09.2019	Dienstag 01.10.2019	Mittwoch 02.10.2019	Donnerstag 03.10.2019	Freitag 04.10.2019
KULINARISCH	<b>Nürnberger Würstl'</b> vom <b>Geflügel</b> <b>oder</b> vom <b>Schwein</b> dazu Kartoffelstampf und Sauerkraut  	<b>„Allgäuer Käs Spatzn“</b> Käse Spätzle Auflauf mit Röstzwiebeln, Bechamelsauce und mit Gouda überbacken	<b>Putenfleischkäse „Bayrische Art“</b> mit Geflügelsauce, dazu Salzkartoffeln  	<b>Tag der deutschen Einheit</b>	
	VEGETARISCH				<b>Kloß mit Soß'</b> Semmelknödel mit Champignon Rahmsauce 
SALAT oder DESSERT	<b>Vanille Pudding</b>	<b>Hausgemachter Heidelbeer Quark</b> 	<b>Salatbar</b> 	<b>Salatbar</b> 	
	<b>Salatbar</b>	<b>Salatbar</b>			<b>Müsliriegel Erdbeer</b>
 <b>Allergenfreie Essen:</b>					


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 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.