

KW 48	Montag 25.11.2019	Dienstag 26.11.2019	Mittwoch 27.11.2019	Donnerstag 28.11.2019	Freitag 29.11.2019
KULINARISCH	Hackbällchen „Toscana“ Rinderhackbällchen in fruchtiger Tomatensauce, dazu Langkornreis		Hausgemachte Hühnersuppe mit Gemüsegewürfen (<i>Porree, Karotte, Sellerie</i>) und Muschelnudel-Einlage, dazu ein knuspriges Brötchen 	Hähnchen Cordon Bleu dazu Kartoffelpüree und Leipziger Allerlei in Rahmsauce (<i>Erbse, Spargel, Möhre</i>)	Hokifilet mehliert dazu Salzkartoffeln und Zitronensauce 
		Kaiserschmarrn ohne Rosinen, dazu Apfelmus 			
SALAT oder DESSERT	frisches Obst 	Salatbar 	Buttermilchdessert Gartenfrucht 	Hausgemachter Erdbeer Joghurt 	Salatbar 
	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 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.