















KW 04	Montag 20.01.2020	Dienstag 21.01.2020	Mittwoch 22.01.2020	Donnerstag 23.01.2020	Freitag 24.01.2020
KULINARISCH	Putenfleischkäse dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut  	Rührei dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat 		China Nudeln „Süß - Sauer“ asiatische Mi-Nudeln mit chinesischem Pfannen- gemüse und gebratenen Hähnchenbruststücken  	Spirelli „Salmone“ Spiralnudeln mit Lachswürfeln in einer Dill Sahne Sauce  
VEGETARISCH			Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Apfelmus		
SALAT oder DESSERT	frisches Obst	Buttermilchdessert Rhabarber Vanille 	Salatbar	Hausgemachter Ananas Quark 	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.