

KW 05	Montag 27.01.2020	Dienstag 28.01.2020	Mittwoch 29.01.2020	Donnerstag 30.01.2020	Freitag 31.01.2020
KULINARISCH	Geflügel Cordon Bleu dazu Kartoffelpüree und Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, Spargel) in Rahm 		Champignon Rahmgescnetzeltes Gescnetzeltes vom Hühnchen in Rahmsauce mit Champignons, dazu Langkornreis 	Raviolini „Verdura“ kleine Nudeltaschen mit einer feinen Gemüsefüllung, dazu eine frische Tomaten Basilikum Sauce	
VEGETARISCH		Pfannkuchen dazu warme Kirschen			Rheinische Gemüsesuppe klare Suppe mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen, dazu ein knuspriges Brötchen
SALAT oder DESSERT	Salatbar 	frisches Obst Salatbar 	Hausgemachter Erdbeer 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 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.