

KW 06	Montag 03.02.2020	Dienstag 04.02.2020	Mittwoch 05.02.2020	Donnerstag 06.02.2020	Freitag 07.02.2020
KULINARISCH	<b>Hähnchen Gyros</b> mit Langkornreis und hausgemachtem Tsatsiki   	<b>Penne „Napoli“</b> Röhrennudeln mit einer fruchtigen Tomaten Sauce, dazu geriebenen Hartkäse  	<b>Ungarischer Rindersaftgulasch</b> mit Paprikastreifen und Salzkartoffeln   	<b>Russische Pierogi</b> Teigtaschen gefüllt mit Kartoffel dazu Zwiebelschmelz und Sauerrahm  	<b>Seelachsfilet</b> knusprig paniert, dazu Kartoffelpüree und hausgemachte Remouladensauce   
VEGETARISCH					
SALAT oder DESSERT	Salatbar 	frisches Obst 	Salatbar 	Nuss Nougat Pudding 	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.