

KW 10	Montag 02.03.2020	Dienstag 03.03.2020	Mittwoch 04.03.2020	Donnerstag 05.03.2020	Freitag 06.03.2020
KULINARISCH	<b>Paprikaschote</b> gefüllt mit Geflügelhackfleisch, dazu Bratensauce und Kartoffelpüree 		<b>Cevapcici</b> kleine Hackfleischröllchen vom Rind, dazu Langkornreis und Ajvarsauce 	<b>Gnocchi „Spinaci“</b> kleine Kartoffelnocken mit cremiger Spinatrahmsauce	
	VEGETARISCH		<b>Gemüse Dino</b> <i>(Möhre, Erbse, Blumenkohl, Mais),</i> dazu Zartweizen und Paprika Rahmsauce		<b>Klare Nudelsuppe</b> mit Gemüse und Muschelnudleinlage, dazu ein knuspriges Brötchen
SALAT oder DESSERT	<b>Schoko Pudding</b> 	<b>frisches Obst</b>	<b>Salatbar</b> 	<b>Stracciatella Joghurt</b>	<b>Salatbar</b> 
	<b>Salatbar</b> 	<b>Salatbar</b> 		<b>Salatbar</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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.*