


















KW 11	Montag 09.03.2020	Dienstag 10.03.2020	Mittwoch 11.03.2020	Donnerstag 12.03.2020	Freitag 13.03.2020
KULINARISCH	Hackfleisch-Lauchsuppe mit Kartoffelwürfel und Schmelzkäse dazu ein knuspriges Brötchen 	Valess Schnitzel vegetarisches Schnitzel auf Milchbasis, knusprig paniert, dazu Salzkartoffeln und Rahmkohlrabi  	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargelstückchen, dazu Dampfreis  		Seelachsfilet „Müllerin“ dazu Kartoffelpüree und Zitronensauce  
VEGETARISCH				Kloß mit Soß‘ Semmelknödel mit Champignon Ragout, dazu ein hausgemachter Gurkensalat in Essig Öl Dressing 	
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.