












KW 12	Montag 16.03.2020	Dienstag 17.03.2020	Mittwoch 18.03.2020	Donnerstag 19.03.2020	Freitag 20.03.2020
KULINARISCH			Schweizer Käse Geschnetzeltes Hähnchen- geschnetzeltes in Käserahmsauce mit Lauchstreifen, dazu SpiraInudeln 	Tortellini Tricolore mit Ricotta Spinat Füllung, dazu eine fruchtige Tomaten Basilikum Sahne Sauce	Spirelli „Salmone“ SpiraInudeln mit Lachswürfeln in einer Dill Sahne Sauce  
VEGETARISCH	Rheinische Gemüsesuppe klare Suppe mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen, dazu eine Scheibe BIO- Hirse Vollkorn Toast 	Milchreis dazu warme Kirschen 			
SALAT oder DESSERT	Salatbar 	Salatbar 	Frisches Obst	Mango 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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.