




KW 42	Montag 12.10.2020	Dienstag 13.10.2020	Mittwoch 14.10.2020	Donnerstag 15.10.2020	Freitag 16.10.2020
KULINARISCH	<b>Hähnchen Gyros</b> dazu Langkornreis und hausgemachter Tsatsiki			<b>Penne „Bolognese“</b> Röhrennudeln, mit Hackfleisch Tomatensauce und geriebenem Hartkäse	
VEGETARISCH		<b>Pfannkuchen</b> mit Apfelmus	<b>Kartoffelauflauf</b> Kartoffelscheiben und bunte Karotten in Bechamelsauce, mit jungem Gouda überbacken, dazu Gurkensalat		<b>Eier Omelette</b> dazu Salzkartoffeln und Schnittlauchsauce
SALAT oder DESSERT		<b>Stracciatella Joghurt</b>	<b>Hausgemachter Gurkensalat</b>	<b>Nuss Nougat Pudding</b>	
	<b>frisches Obst</b>				<b>Müsliriegel Schoko</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.