











KW 44	Montag 26.10.2020	Dienstag 27.10.2020	Mittwoch 28.10.2020	Donnerstag 29.10.2020	Freitag 30.10.2020
KULINARISCH	<b>Paprikaschote</b> gefüllt mit Geflügel- hackfleisch, dazu Bratensauce und Kartoffelpüree  		<b>Geflügel Schnitzel</b> dazu Salzkartoffeln und Rahm Kohlrabi  	<b>Gnocchi</b> <b>NEU!</b> <b>„Tomate Mozzarella“</b> kleine Kartoffelnocken mit Tomaten-Mozzarella Füllung, mit cremiger Käse Sahnesauce	<b>Butterfisch</b> Seelachsfilet natur, leicht gebuttert, dazu Salzkartoffeln und Dillsauce  
	VEGETARISCH		<b>Gemüse Dino</b> <i>(Möhre, Erbse,            Blumenkohl, Mais),</i> dazu Salzkartoffeln und Paprika Rahmsauce		
SALAT oder DESSERT	<b>frisches Obst</b>  <i>Salatbar</i> 	<b>Hausgemachter            Blaubeer Quark</b>   <i>Salatbar</i> 	<b>Stracciatella Joghurt</b>  <i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i> 
	 <b>Allergiefreie 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.