










KW 49	Montag 30.11.2020	Dienstag 01.12.2020	Mittwoch 02.12.2020	Donnerstag 03.12.2020	Freitag 04.12.2020
KULINARISCH	Kikok Hähnchen NEU! paniertes Maishähnchen mit Kartoffelpüree und dazu Möhren Mais Gemüse natur  			Raviolini „Verdura“ kleine Nudeltaschen mit einer feinen Gemüsefüllung, dazu eine frische Tomaten-Basilikum-Sahne Sauce	
		Überbackener Blumenkohl mit Bechamelsauce und jungem Gouda überbacken, dazu Salzkartoffeln 	Klare Nudelsuppe mit Gemüse und Muschelnudeleinlage, dazu eine Scheibe BIO-Hirse Vollkorn Toast*  		Grüne Bohnen Eintopf mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu ein knuspriges Brötchen
SALAT oder DESSERT	Schoko Pudding		Krautsalat 		
		frisches Obst 		frisches Obst	Madeleines natur
 Allergenfreie Essen:					

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: palitza@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.