













| KW 50 | Montag 07.12.2020 | Dienstag 08.12.2020 | Mittwoch 09.12.2020 | Donnerstag 10.12.2020 | Freitag 11.12.2020 |
|--|--|--|---|--|---|
| KULINARISCH | | Linsen Eintopf mit Porree, Möhren- und Kartoffelwürfeln mit Geflügel-Bockwurst Einlage und dazu eine Scheibe BIO-Hirse Vollkorn Toast*   | Chicken Nuggets dazu Kartoffelpüree und süß saure Sauce  | Spaghetti „Bolognese“ Nudeln mit Hackfleisch Tomatensauce und geriebenem Hartkäse  | |
| VEGETARISCH | Pellkartoffeln dazu Erbsen Möhren Gemüse natur und hausgemachter Kräuterquark  | | | | Gemüsecremesuppe <i>(Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)</i> dazu ein knuspriges Brötchen |
| SALAT oder DESSERT | Vanille Pudding <i>Salatbar</i>  | frisches Obst <i>Salatbar</i>  | Hausgemachter Mandarinen Quark <i>Salatbar</i>  | <i>Salatbar</i>  | <i>Salatbar</i>  |
| | | | | | |
|  | 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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.