














KW 02	Montag 11.01.2021	Dienstag 12.01.2021	Mittwoch 13.01.2021	Donnerstag 14.01.2021	Freitag 15.01.2021
KULINARISCH	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargelstückchen, dazu Dampfreis	Linsen Eintopf mit Porree, Möhren- und Kartoffelwürfeln, dazu eine Scheibe BIO-Hirse Vollkorn Toast*	Kartoffelgratin Kartoffelscheiben in Béchamelsauce und mit jungem Gouda überbacken, dazu Eisbergsalat mit Joghurt Dressing	Raviolini „Verdura“ kleine Nudeltaschen mit einer feinen Gemüsefüllung, dazu eine frische Tomaten- Basilikum-Sauce	Bio Pasta Formaggio
	 				 
SALAT oder DESSERT	frisches Obst	Frisches Obst	oder frisches Obst	Salatbar	Salatbar
	<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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.