




KW 03	Montag 18.01.2021	Dienstag 19.01.2021	Mittwoch 20.01.2021	Donnerstag 21.01.2021	Freitag 22.01.2021
KULINARISCH	Chicken Nuggets mit Süß Saure Sauce, dazu Kartoffelpüree 	Rheinischer Gemüseintopf mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen, dazu ein knuspriges Brötchen	Rostbratwurst vom Geflügel, dazu Salzkartoffeln und Rahmerbsen 	Gemüse Dino dazu Langkornreis und Paprika Rahmsauce	BIO Pasta* mit „vegetarischer Bolognese
	SALAT oder DESSERT	frisches Obst Salatbar	Hausgemachter Apfel-Kiwi Joghurt Salatbar	Vanille Pudding Salatbar Salatbar	Hausgemachter Aprikosen Quark Salatbar
 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.