




KW04	Montag 25.01.2021	Dienstag 26.01.2021	Mittwoch 27.01.2021	Donnerstag 28.01.2021	Freitag 29.01.2021
KULINARISCH	Eier Omelette dazu Kartoffelpüree und Rahmspinat	Kartoffeleintopf mit Möhren-, Porree- und Selleriewürfeln, dazu ein knuspriges Brötchen	Hackbällchen „Toskana“ Rinderhackbällchen in Tomatensauce, dazu Langkornreis	Bio Pasta Alfredo Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce	Butterfisch Seelachsfilet natur, leicht gebuttert, dazu Salzkartoffeln und Rahmmöhren
					
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Heidelbeere Joghurt	Karamell Pudding	Krautsalat	Blattsalat Mix (Eisberg, Endivien, Radicchio) mit Kräuter Dressing	Hausgemachter Orangen Quark
	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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.