

KW 15	Montag 12.04.2021	Dienstag 13.04.2021	Mittwoch 14.04.2021	Donnerstag 15.04.2021	Freitag 16.04.2021
<b>KULINARISCH</b>	<b>Geflügel Cordon Bleu</b> dazu Kartoffelpüree und Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, Spargel) in Rahm 	<b>Frühlingsgemüse Eintopf</b> mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen, dazu eine Scheibe <b>BIO-Hirse Vollkorn Toast</b>  	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Erbsen und Spargelstückchen, dazu Dampfreis  		
<b>VEGETARISCH</b>				<b>Pfannkuchen</b> dazu warme Kirschen	<b>Möhren Orangen Cremesuppe</b> dazu ein knuspriges Brötchen
<b>SALAT oder DESSERT</b>	<b>Nuss Nougat Pudding</b> 	<b>Hausgemachter Mandarinen Quark</b> 	<b>Götterspeise Waldmeister</b> 	<i>Salat</i> 	
	<b>frisches Obst</b> <i>Salatbar</i>	<b>Salatbar</b>	<i>Salatbar</i>		
 <b>Allergenfreie Essen:</b>					

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: [palitza@nickut-catering.de](mailto: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.