

| KW 16 | Montag 19.04.2021 | Dienstag 20.04.2021 | Mittwoch 21.04.2021 | Donnerstag 22.04.2021 | Freitag 23.04.2021 |
|--------------------------|---|------------------------|--|--|---|
| KULINARISCH | Hähnchen Gyros mit Langkornreis und hausgemachtem Tsatsiki  | | Putenfleischkäse dazu Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi  | Penne mit „vegetarischer Bolognese“ Röhrennudeln mit einer vegetarischen Bolognese Sauce auf Soja Basis und Gemüse Würfeln (<i>Porree, Karotten, Sellerie</i>), dazu geriebener Hartkäse  | Seelachsfilet knusprig paniert, dazu Salzkartoffel und hausgemachte Remouladensauce   |
| | VEGETARISCH | | Russische Pierogi Vegetarisch gefüllte Teigtaschen, dazu Zwiebelschmelz und Sauerrahm | | |
| SALAT oder DESSERT | Krautsalat frisches Obst <i>Salatbar</i> | <i>Salat</i> | Hausgemachter Kirschjoghurt  <i>Salatbar</i> | Buttermilchdessert Gartenfrucht  <i>Salatbar</i> | <i>Salat</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.