










KW 17	Montag 26.04.2021	Dienstag 27.04.2021	Mittwoch 28.04.2021	Donnerstag 29.04.2021	Freitag 30.04.2021
KULINARISCH	Hackbällchen „Toskana“ Rinderhackbällchen in Tomatensauce, dazu Langkornreis	Eier Omelette dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat	Spirelli „Carbonara“ Spiralnudeln, dazu eine Rahmsauce mit Putenbruststreifen	Schnitzel vom Geflügel dazu Salzkartoffeln mit frischem Spargel aus unserer Region in Sauce Hollandaise  	
					
VEGETARISCH					Milchreis mit Zimt und Zucker
					
SAL AT oder	Hausgemachter Möhrensalat	Hausgemachter Mango Quark 	Altenberger Salat (Eisberg, Karotte, Mais) mit Joghurt-Dressing 	Karamell Pudding	Farmersalat (Eisberg, Radicchio, Karotte) mit Kräuter-Dressing 
	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.