













KW 18	Montag 03.05.2021	Dienstag 04.05.2021	Mittwoch 05.05.2021	Donnerstag 06.05.2021	Freitag 07.05.2021
KULINARISCH	Hähnchen- schaschlik Topf mit Paprikastreifen und Mais in pikanter Sauce, dazu Langkornreis 	Cappelini „Pomodoro“ halbmondförmige Nudel mit Tomate-Basilikum Füllung, dazu Gärtnerin Sauce mit Gemüsewürfeln (<i>Porree, Karotte, Sellerie</i>) 	Köttbullar vom Geflügel dazu Kartoffelpüree und Preiselbeersauce 	Gemüsefrikadelle (<i>Möhre, Erbse, Mais</i>) dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise 	Spirelli „Tuna“ Spiralnudeln in einer Tomaten Thunfisch Sahnesauce  
VEGETARISCH					
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter  Apfel Kiwi Joghurt frisches Obst <i>Salatbar</i>	<i>Salat</i> 	Haselnuss Pudding 	Götterspeise Cassis 	<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.