

KW 24	Montag 14.06.2021	Dienstag 15.06.2021	Mittwoch 16.06.2021	Donnerstag 17.06.2021	Freitag 18.06.2021
KULINARISCH	Chicken Nuggets mit Süß Saurer Sauce dazu Kartoffelpüree 		Cevapcici kleine Hackfleisch- röllchen vom Rind, dazu Langkornreis und Ajvarsauce 		Spirelli „Tuna“ Spiralnudeln in einer Tomaten Thunfisch Sahnesauce  
	VEGETARISCH		Kartoffelauflauf Kartoffelscheiben und bunte Karotten in Bechamelsauce, mit jungem Gouda überbacken, dazu ein <i>Eisbergsalat mit Kräuter- Dressing</i> 		Pierogi Teigtaschen mit Kartoffel-Quark- Füllung, dazu Zwiebelschmelz und Sauerrahm
SALAT oder DESSERT		Hausgemachter Mandarinen Quark  frisches Obst <i>Salatbar</i>	<i>Salat</i>	Frische Erdbeeren  <i>Salatbar</i>	<i>Salat</i> 
	 Allergenfreie Essen:				
Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: palitza@nickut-catering.de <small>* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007</small> <small>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!</small> <small>Wichtiger Hinweis: Aufgrund der Vielzahl der von uns verwendeten Lebensmittel können wir Kreuzkontamination nie vollständig ausschließen. Weitere Informationen können Sie dem Deklarationsplan entnehmen.</small> <small>Bei der Speisenplanung wird der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt.</small> <small>Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.</small>					