

KW 24	Montag 14.06.2021	Dienstag 15.06.2021	Mittwoch 16.06.2021	Donnerstag 17.06.2021	Freitag 18.06.2021
<b>KULINARISCH</b>	<b>Chicken Nuggets</b> mit Süß Saurer Sauce dazu Kartoffelpüree  		<b>Cevapcici</b> kleine Hackfleisch- röllchen vom Rind, dazu Langkornreis und Ajvarsauce  		<b>Spirelli „Tuna“</b> Spiralnudeln in einer Tomaten Thunfisch Sahnesauce   
<b>VEGETARISCH</b>		<b>Kartoffelauflauf</b> Kartoffelscheiben und bunte Karotten in Bechamelsauce, mit jungem Gouda überbacken, dazu ein <i>Eisbergsalat mit Kräuter- Dressing</i>  		<b>Pierogi</b> Teigtaschen mit Kartoffel-Quark- Füllung, dazu Zwiebelschmelz und Sauerrahm	
<b>SALAT oder DESSERT</b>		<b>Hausgemachter Mandarinen Quark</b>  <b>frisches Obst</b> <i>Salatbar</i>	<i>Salat</i>	<b>Frische Erdbeeren</b>  <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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.