

KW 25	Montag 21.06.2021	Dienstag 22.06.2021	Mittwoch 23.06.2021	Donnerstag 24.06.2021	Freitag 25.06.2021
KULINARISCH	<b>Hähnchenbrust natur</b> dazu Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi  		<b>Gemüseköttbullar</b> ( <i>Erbsen, Mais, Möhre, Paprika</i> ), dazu Langkornreis und Preiselbeersauce	<b>Penne „Bolognese“</b> Röhrennudeln, mit Hackfleisch Tomatensauce und geriebenem Hartkäse 	<b>Hokifilet mehliert</b> dazu Salzkartoffeln und Zitronensauce  
	VEGETARISCH	<b>Buntes Pfannengemüse</b> mit Erbsen, Karotte und Mais, dazu Reis und Kräutersauce 			
SALAT oder DESSERT	<b>Stracciatella Joghurt</b> frisches Obst 	<b>Vanille Pudding</b> 	<b>Hausgemachter Blaubeer Quark</b> 	<i>Salatmix</i> 	<i>Salatmix</i> 
	<b>Allergenfreie Essen:</b>				

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: [palitza@nickut-catering.de](mailto: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.