




KW 26	Montag 28.06.2021	Dienstag 29.06.2021	Mittwoch 30.06.2021	Donnerstag 01.07.2021	Freitag 02.07.2021
KULINARISCH	<b>Schweizer Käse Geschnetzeltes</b> Hähnchengeschnetzelt es in Käserahmsauce mit Lauchstreifen, dazu Langkornreis   			<b>Schwedische Köttbullar vom Geflügel</b> mit Kartoffelpüree und Preiselbeer Rahmsauce   	<b>Seelachsfilet „Müllerin Art“</b>  Seelachsfilet natur, dazu Salzkartoffeln und Remouladensauce 
	VEGETARISCH		<b>Tiroler Kaiserschmarrn</b> ohne Rosinen dazu Apfelmus  	<b>Kartoffelgratin</b> Kartoffelscheiben in Bechamelsauce und mit jungem Gouda überbacken, dazu ein <i>hausgemachter Möhrensalat</i> 	
SALAT oder DESSER	<b>Joghurt frisches Obst</b> 	<b>Vanillepudding</b> 	<b>Götterspeise</b>	<i>Salat</i>	<i>Salat</i> 
	 <b>Allergenfreie Essen:</b>				

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.