










KW 39	Montag 27.09.2021	Dienstag 28.09.2021	Mittwoch 29.09.2021	Donnerstag 30.09.2021	Freitag 01.10.2021
KULINARISCH			<b>Hackbällchen „Toskana“</b> Rinderhackbällchen in Tomatensauce, dazu Langkornreis  		<b>Hokifilet mehliert</b> dazu Salzkartoffeln und Dillsauce 
VEGETARISCH	<b>Nudelauflauf</b> mit Erbsen, Mais, Bechamelsauce und mit jungem Gouda überbacken, dazu 	<b>BIO Pasta* „Parmarosa“</b> <b>BIO Nudeln*</b> mit einer Tomaten-Basilikum-Sahnesauce		<b>Milchreis</b> mit Zimt und Zucker	
BIO-MENÜ	<b>BIO Pasta* „Parmarosa“</b> <b>BIO Nudeln*</b> mit einer Tomaten-Basilikum-Sahnesauce				
SALAT oder DESSERT	frisches Obst 	<b>Hausgemachter Mango Quark</b> 	Altenbergsalat 	<b>Nuss Nougat Pudding</b>	<b>Mexikosalat</b> 
	<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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.