







KW 44	Montag 01.11.2021	Dienstag 02.11.2021	Mittwoch 03.11.2021	Donnerstag 04.11.2021	Freitag 05.11.2021
KULINARISCH	Allerheiligen			Currywurst Topf vom Geflügel , dazu Kartoffelpüree 	
		Gemüse Nuggets (aus Mais, Brokkoli, Karotte, Erbse), dazu Langkornreis und vegetarische Bratensauce	American Pancakes mit warmen Pflaumen		Couscous Törtchen dazu buntes Karottengemüse natur und Minze Kräuter Joghurt
VEGETARISCH					
BIO-MENÜ		BIO Pasta* „Formaggio“ BIO Nudeln* mit einer cremigen Käse-Sahne-Sauce			
SALAT oder DESSERT		Hausgemachter Mandarinen Quark 	<i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i> 
		oder frisches Obst <i>Salatbar</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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.