

KW 45	Montag 08.11.2021	Dienstag 09.11.2021	Mittwoch 10.11.2021	Donnerstag 11.11.2021	Freitag 12.11.2021
KULINARISCH	Chicken Nuggets mit Süß Saurer Sauce dazu Kartoffelpüree 	Toast*	Gemüsefrikadelle (Möhre, Erbse, Mais) dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise		
	VEGETARISCH	Rührei dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat		Pfannkuchen natur mit warmen Kirschen	Gemüse-Kartoffel- Auflauf Kartoffelscheiben mit Blumenkohl und Möhren in Béchamelsauce und mit jungem Gouda überbacken
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i> OBST	Hausgemachter Apfel-Kiwi Joghurt 	Karamell Pudding	<i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i> 
		<i>Salatbar</i>	<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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.