













KW 46	Montag 15.11.2021	Dienstag 16.11.2021	Mittwoch 17.11.2021	Donnerstag 18.11.2021	Freitag 19.11.2021
KULINARISCH	Hähnchenbrust natur mit Champignon-Rahmsauce, dazu Kürbis-Kartoffelpüree Direkt aus der Region!  		Penne „Bolognese“ Röhrennudeln, mit Hackfleisch Tomatensauce und geriebenem Hartkäse  		Hokifilet mehliert dazu Langkornreis und Zitronensauce  
VEGETARISCH		Blumenkohl Käse Medaillon mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise		Kaiserschmarrn dazu Apfelmus	
SALAT oder DESSERT	Stracciatella Joghurt 	frisches Obst 	<i>Salatbar</i> 	Hausgemachter Blaubeer Quark 	<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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.