

KW 47	Montag 22.11.2021	Dienstag 23.11.2021	Mittwoch 24.11.2021	Donnerstag 25.11.2021	Freitag 26.11.2021
KULINARISCH		<b>Valess Geschnetzeltes</b> Geschnetzeltes (auf Milchbasis) in Paprikarahmsauce, dazu Langkornreis	<b>Putenfleischkäse</b> dazu Kartoffelpüree und Malzsauce 	<b>China Nudeln „Süß - Sauer“</b> asiatische Mi-Nudeln mit chinesischem Pfannen- gemüse (Lauch, Chinakohl, Paprika) und gebratenen Hähnchenbruststücken  	
VEGETARISCH	<b>Vollkorn-Penne „Alfredo“</b> <b>Vollkorn</b> -Röhrennudeln, dazu eine Tomatensauce mit Gemüsewürfeln (Porree, Karotte, Sellerie) und geriebener Hartkäse 				<b>Brokkoli Cremesuppe</b> dazu ein knuspriges Brötchen
SALAT oder DESSERT	<b>Schoko Pudding</b>	<b>frisches Obst</b>	<i>Salatbar</i>	<b>Hausgemachter Pfirsich- Maracuja Joghurt</b>	<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](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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.