

| KW 48 | Montag 29.11.2021 | Dienstag 30.11.2021 | Mittwoch 01.12.2021 | Donnerstag 02.12.2021 | Freitag 03.12.2021 |
|---|--|---|---|---|--|
| KULINARISCH | Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargelstückchen, dazu Dampfreis   | Kartoffel Eintopf mit Möhren-, Porree- und Selleriewürfeln, dazu BIO-Dinkel-Hirse Vollkorn Toast*  | Geflügel Cordon Bleu dazu Kartoffelpüree und Möhrengemüse natur  | | Seelachsfilet knusprig paniert dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Remouladensauce   |
| VEGETARISCH | | | | Gnocchi „Napoli“ kleine Kartoffelnocken mit einer Tomatensauce  | |
| SALAT oder DESSERT | Hausgemachter Heidelbeere Joghurt  | frisches Obst | Nuss Nougat Pudding  | <i>Salatbar</i>  | <i>Salatbar</i>  |
| | <i>Salatbar</i> | <i>Salatbar</i> | <i>Salatbar</i> | | |
|  Allergiefreie 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.