










KW 50	Montag 13.12.2021	Dienstag 14.12.2021	Mittwoch 15.12.2021	Donnerstag 16.12.2021	Freitag 17.12.2021
KULINARISCH	 		 Spirelli „Carbonara“ Spiralnudeln, dazu eine Rahmsauce mit Putenbruststreifen	 Frikadelle vom Rind dazu Kartoffelpüree und Rahmkohlrabi	
VEGETARISCH	Pfannkuchen mit warmen Kirschen	Grüne Erbsen Eintopf mit Erbsen, Porree, Sellerie, Möhren- und Kartoffelwürfeln, dazu eine Scheibe BIO- Dinkel-Hirse Vollkorn Toast 			Blumenkohl-Cremesuppe dazu ein knuspriges Brötchen
SALAT oder DESSERT	Götterspeise Waldmeister	Hausgemachter Heidelbeer Joghurt	frisches Obst 	<i>Salatbar</i>	<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.