



KW 24	Montag 13.06.2022	Dienstag 14.06.2022	Mittwoch 15.06.2022	Donnerstag 16.06.2022	Freitag 17.06.2022
KULINARISCH	Cappelini „Pomodori“ halbmondförmige Nudel mit Tomate-Basilikum Füllung, dazu eine Spinatrahmsauce	Kartoffel Eintopf mit Porree, Möhren- und Selleriewürfeln, dazu eine Scheibe BIO-Dinkel-Hirse Vollkorn Toast*   	Hähnchen Gyros mit Langkornreis und hausgemachtem Tsatsiki 	<i>Fronleichnam</i>	
VEGETARISCH					BIO-Nudeln* mit einer Tomatensauce
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Erdbeer Joghurt 	Frisches Obst 	<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: bestellung@nickut-catering.de

* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013

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.