









KW 25	Montag 20.06.2022	Dienstag 21.06.2022	Mittwoch 22.06.2022	Donnerstag 23.06.2022	Freitag 24.06.2022
KULINARISCH	Chicken Nuggets dazu Kartoffelpüree und süß saurer Sauce 			Currywurst Topf vom Geflügel , dazu Kartoffelpüree  	Seelachsfilet knusprig paniert dazu Salzkartoffeln und Remouladensauce 
	VEGETARISCH		Rührei dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat	Warmer Milchreis mit Erdbeer-Rhabarber Kompott 	
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i> 	frisches Obst	Stracciatella Joghurt	<i>Salatbar</i> 	
		<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>		
	Allergiefreie 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.