




AUSGESUCHT VON KLASSE 2C

KW 26	Montag 27.06.2022	Dienstag 28.06.2022	Mittwoch 29.06.2022	Donnerstag 30.06.2022	Freitag 01.07.2022
KULINARISCH				Gemüse Nuggets dazu Langkornreis und süß saure Sauce	
VEGETARISCH	Süße Quarkkälchen mit Apfelmus	Gabelspaghetti „Napoli“ Hörnchennudeln mit einer Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse	Käse Spätzle Auflauf mit Röstzwiebeln, Bechamelsauce und mit Gouda überbacken, dazu ein <i>hausgemachter Möhrensalat</i> 		Kartoffeltasche mit Kräuter- Frischkäsefüllung dazu Mais Gemüse natur
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i>	frisches Obst	Buttermilchdessert Gartenfrucht 	<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.