









KW 45	Montag 02.11.2020	Dienstag 03.11.2020	Mittwoch 04.11.2020	Donnerstag 05.11.2020	Freitag 06.11.2020
KULINARISCH	Hähnchen Gyros dazu Langkornreis und hausgemachter Tsatsiki 	Hausgemachter Currywurst Topf Bratwurstscheiben in Curry Tomatensauce dazu Kartoffelpüree 	Penne „Bolognese“ Röhrennudeln mit Hackfleisch Tomatensauce und geriebenem Hartkäse 	Chicken Nuggets dazu Kartoffelpüree und süß saure Sauce 	
VEGETARISCH			1 Portion Pasta Napoli		Milchreis dazu warme Kirschen
BIO- MENÜ					
SALAT oder DESSERT		Hausgemachter Mandarine Quark 	Rohkost Mix (Möhre, Rettich, Paprika, Gurke) 	Vanille Pudding	
	frisches Obst 				oder Müsli Riegel Erdbeer Joghurt
 Allergenfreie Essen:					


Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: ari@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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.