nickut catering

KW 47	Montag 16.11.2020	Dienstag 17.11.2020	Mittwoch 18.11.2020	Donnerstag 19.11.2020	Freitag 20.11.2020
KULINARISCH	**Tortellini Tricolore** mit Ricotta Spinat Füllung, dazu eine fruchtige Tomaten Basilikum Sahnesauce	**Gemüseköttbullar** *(Erbsen, Mais, Möhre, Paprika),* dazu Kartoffelpüree und Preiselbeersauce	**Schweizer Käse Geschnetzeltes** Hähnchengeschnetzeltes in Käserahmsauce mit Lauchstreifen, dazu Spiralnudeln	**Geflügelhacksteak** dazu Langkornreis und Ajvarsauce	**Seelachsfilet knusprig paniert** dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Remouladensauce
VEGETARISCH					
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	**frisches Obst**	**Götterspeise Waldmeister**	**frisches Obst**	**Coleslawsalat**	**Gurkensalat**
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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo gekennzeichnet.