KW 11	Montag 15.03.2021	Dienstag 16.03.2021	Mittwoch 17.03.2021	Donnerstag 18.03.2021	Freitag 19.03.2021
KULINARISCH	**BIO Pasta*** **„Parmarosa“** BIO-Nudeln* mit einer Tomaten-Basilikum-Sahne Sauce		**Cevapcici** kleine Hackfleisch-röllchen vom Rind, dazu Langkornreis und Ajvarsauce	**Gemüseschnitzel** *(aus Erbse, Karotte, Brokkoli),* dazu Kartoffelpüree und Sauce Hollandaise	
VEGETARISCH		**Pfannkuchen natur** dazu warme Kirschen			**Buntes Pfannengemüse** mit Erbsen, Karotte und Mais, dazu Langkornreis und Kräutersauce
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT		**Karamell Pudding**		**Hausgemachter Pfirsich-Maracuja Joghurt**	
	frisches Obst		**frisches Obst**		**Müsli Riegel Erdbeere Joghurt**
Allergenfreie Essen:					

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: palitza@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.