

| KW 12   | Montag<br>22.03.2021  | Dienstag<br>23.03.2021  | Mittwoch<br>24.03.2021  | Donnerstag<br>25.03.2021   | Freitag<br>26.03.2021  |
|---|---|---|---|--|--|
| KULINARISCH   | <b>Penne „Bolognese“</b><br>Röhrennudeln,<br>mit Hackfleisch<br>Tomatensauce und<br>geriebenem Hartkäse |   | <b>Hähnchenbrust natur</b><br>dazu Kartoffelpüree<br>und Pariser Möhren in<br>Rahmsauce |  | <b>Seelachsfilet „Napoli“</b><br>dazu Langkornreis und<br>eine fruchtige<br>Tomatensauce |
| VEGETARISCH   |   | <b>Gnocchi „Spinaci“</b><br>kleine Kartoffelnocken<br>mit cremiger<br>Spinatrahmsauce |   | <b>Pellkartoffeln</b><br>dazu Erbsen Möhren<br>Gemüse natur und<br>hausgemachter<br>Kräuterquark |  |
| BIO-MENÜ  |   |   |   |  |  |
| SALAT<br>oder<br>DESSERT  | <b>Hausgemachter<br/>Möhrensalat</b>  | <b>Hausgemachter<br/>Heidelbeere Quark</b>  | <b>Nuss Nougat Pudding</b>  |  |  |
|   |   |   |   | <b>frisches Obst</b>   | <b>Madeleines natur</b>  |
|  | <b>Allergenfreie Essen:</b>   |   |   |  |  |


**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.*