

| KW 13                   | Montag<br>29.03.2021  | <b>Dienstag</b> 30.03.2021   | Mittwoch<br>31.03.2021   | Donnerstag<br>01.04.2021   | Freitag<br>02.04.2021 |
|-------------------------|---|--|--|--|-----------------------|
| KULINARISCH             | Maccheroni<br>"Formaggio"<br>kurze Röhrennudeln<br>mit einer Käse-Sahne-<br>Sauce |  | Fischstäbchen Seelachsfilet paniert, dazu Salzkartoffeln und Remouladensauce |  |                       |
| VEGETARISCH             |   | China Nudeln<br>"Süß - Sauer"<br>asiatische Mi-Nudeln mit<br>chinesischem<br>Pfannengemüse |  | Frühlingsgemüse Eintopf (Karotten, Blumenkohl, Bohnen, Erbsen) dazu gibt es ein Brötchen | Karfreitag            |
| SALAT<br>oder<br>DESSER |   | Hausgemachter<br>Mango Joghurt   |  | Müsli Riegel<br>Schokolade   |                       |
| SA<br>DE                | frisches Obst   |  | frisches Obst  |  |                       |
| 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.