KW 15	Montag 12.04.2021	Dienstag 13.04.2021	Mittwoch 14.04.2021	Donnerstag 15.04.2021	Freitag 16.04.2021
KULINARISCH			**Hühnerfrikassee** mit Erbsen und Spargelstückchen, dazu Dampfreis		**Hokifilet mehliert** dazu Salzkartoffeln und Zitronen Sauce
VEGETARISCH	**Käse Spätzle Auflauf** mit Röstzwiebeln, Bechamelsauce und mit Gouda überbacken dazu *hausgemachter Gurkensalat mit Kräuter-Dressing*	**Blumenkohl Käse Medaillon** dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise		**Pfannkuchen** dazu warme Kirschen	
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	**Nuss Nougat Pudding**		**Götterspeise Waldmeister**		**Wachsbrech-bohnensalat mit Joghurt-Dressing**
		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.