KW 20	Montag 17.05.2021	Dienstag 18.05.2021	Mittwoch 19.05.2021	Donnerstag 20.05.2021	Freitag 21.05.2021
KULINARISCH		**Gnocchi „Spinaci“** kleine Kartoffelnocken mit cremiger Spinat Rahmsauce	**Cevapcici** kleine Hackfleisch-röllchen vom Rind, dazu Langkornreis und Tsatsiki	**BIO Pasta* „Napoli“** **BIO Nudeln*** mit einer fruchtigen Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse	
VEGETARISCH	**Klare Nudelsuppe** mit Gemüse (*Karotte, Porree, Kohlrabi*) und Muschelnudeleinlage, dazu ein knuspriges Brötchen				**Süße Quarkkäulchen** dazu Apfelmus
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	**Stracciatella Joghurt**		**Krautsalat**		
		frisches Obst		**frisches Obst**	**Madeleines natur**
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.