nickut catering

KW 22	Montag 31.05.2021	Dienstag 01.06.2021	Mittwoch 02.06.2021	Donnerstag 03.06.2021	Freitag 04.06.2021
KULINARISCH	**Hähnchen-schaschlik Topf** mit Paprikastreifen und Mais, in pikanter Sauce, dazu Ofenkartoffeln	**Tortellini Tricolore** mit Ricotta Spinat Füllung, dazu eine Käse-Sahnesauce	**Geflügelhacksteak** dazu Langkornreis und Ajvarsauce	*Fronleichnam*	
VEGETARISCH					**Warmer Milchreis** dazu Erdbeer Rhabarber Kompott (kalt)
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	**Schoko Pudding**		**Vanille Pudding**		**Marmor Küchlein**
		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.