|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 23** | **Montag**07.06.2021 | **Dienstag**08.06.2021 | **Mittwoch**09.06.2021 | **Donnerstag**10.06.2021 | **Freitag**11.06.2021 |
| **KULINARISCH** | **Kalbsrahmgulasch**zartes Kalbsgulasch mit Paprikastreifen, dazu Spiralnudel |  |  | **Currywurst Topf** vom **Geflügel**,dazu Kartoffelpüree | **Fischfrikadelle** Paniertes Seelachsfilet, dazu Salzkartoffelnund hausgemachte Remouladensauce |
|   |
| **VEGETARISCH** |  | **Gemüse Nuggets***(aus Mais, Brokkoli, Karotte, Erbse),* dazu Langkornreis und vegetarische Bratensauce | **Kaiserschmarrn** **ohne** Rosinenmit Apfelmus |  |  |
| **BIO-MENÜ** |  |
|  |  |  |  |  |
| **SALAT****oder** **DESSERT** | **Früchte Joghurt** |  | *Gemüse Hintergrund.jpg***Frisches Obst****Salatbar** | **Salatbar** | **Salatbar** |
| **Salatbar** | **Salatbar** |
| **Allergenfreie Essen Logo.jpg** |  |  |  |  |
| **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.**DGE-Logo-b15cmx300dpi-RGB.jpgBei 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.* |

|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\mansfeld\Desktop\Betriebsdaten     Nickut\nickut_catering.png** |  |