|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 Salzkartoffeln  und hausgemachte  Remouladensauce |
|  |
| **VEGETARISCH** |  | **Gemüse Nuggets**  *(aus Mais, Brokkoli, Karotte, Erbse),*  dazu Langkornreis  und vegetarische Bratensauce | **Kaiserschmarrn**  **ohne** Rosinen  mit 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** |  |