|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 26** | **Montag**  28.06.2021 | **Dienstag**  29.06.2021 | **Mittwoch**  30.06.2021 | **Donnerstag**  01.07.2021 | **Freitag**  02.07.2021 |
| **KULINARISCH** | **Schweizer Käse Geschnetzeltes**  Hähnchengeschnetzeltes in Käserahmsauce mit Lauchstreifen, dazu Langkornreis |  | **Ungarischer**  **Rindersaftgulasch**  mit Paprikastreifen  und Spiralnudeln | **Schwedische Köttbullar vom Geflügel**  mit Kartoffelpüree und  Preiselbeer Rahmsauce |  |
|  |
| **VEGETARISCH** |  | **Tiroler Kaiserschmarrn**  ohne Rosinen  dazu Apfelmus |  |  | **Couscous Törtchen**  dazu buntes  Karottengemüse natur  und Minze Kräuter  Joghurt |
| **BIO-MENÜ** |  | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **SALAT**  **oder**  **DESSERT** | **Vanille Pudding** |  | **frisches Obst** | **Salatbar** | **Schokoladen Pudding**  **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** |  |

