|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 Paprikastreifenund Spiralnudeln | **Schwedische Köttbullar vom Geflügel**mit Kartoffelpüree undPreiselbeer Rahmsauce  |  |
|  |
| **VEGETARISCH** |  | **Tiroler Kaiserschmarrn**ohne Rosinendazu Apfelmus  |  |  | **Couscous Törtchen**dazu buntesKarottengemüse naturund Minze KräuterJoghurt |
| **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** |  |

