KW 29	Montag 19.07.2021	Dienstag 20.07.2021	Mittwoch 21.07.2021	Donnerstag 22.07.2021	Freitag 23.07.2021
KULINARISCH	**Chicken Nuggets** mit süß saurer Sauce, dazu Kartoffelpüree	**Tortellini Tricolore** mit Ricotta Spinat Füllung, dazu eine Käse-Sahne-Sauce	**American Hot Dog** Fluffiges Brötchen mit Geflügelwiener, dazu Hot Dog Sauce, Röstzwiebeln und saure Gurkenscheiben		**Fischstäbchen** dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat
VEGETARISCH				**Lunchpakete**	
SALAT oder DESSERT	*Salatbar*	**frisches Obst** *Salatbar*	*Salatbar*	*Salatbar*	**Müsli Riegel Erdbeere Joghurt** *Salatbar*
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.