KW 34	Montag 23.08.2021	Dienstag 24.08.2021	Mittwoch 25.08.2021	Donnerstag 26.08.2021	Freitag 27.08.2021
KULINARISCH	**Hühnerfrikassee** mit Erbsen und Spargelstückchen, dazu Dampfreis		**Geflügel Cordon Bleu** dazu Kartoffelpüree und Leipziger Allerlei *(Erbsen, Möhren, Spargel)* in Rahm	**BIO Pasta*** **„Florentin“** BIO Nudeln* mit einer cremigen Spinat Rahmsauce	**Hokifilet mehliert** dazu Salzkartoffeln und Zitronen Sauce
VEGETARISCH		**Pfannkuchen** dazu warme Kirschen			
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	**frisches Obst** *Salatbar*	*Salatbar*	**Vanille Pudding** *Salatbar*	*Salatbar*	**Früchte Joghurts** *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.