KW 35	Montag 30.08.2021	Dienstag 31.08.2021	Mittwoch 01.09.2021	Donnerstag 02.09.2021	Freitag 03.09.2021
KULINARISCH	**Hähnchen Gyros** mit Langkornreis und hausgemachtem Tsatsiki	**Rheinische Gemüsesuppe** klare Suppe mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen, dazu ein knuspriges Brötchen			**Spirelli Salmone** Spiralnudeln mit Lachswürfeln in einer Dill Sahne Sauce
VEGETARISCH			**Kaiserschmarrn** dazu Apfelmus	**Valess-Geschnetzeltes „Indisch“** Geschnetzeltes (auf Milch-Basis) in fruchtiger Curry Sauce mit Ananas, dazu Langkornreis	
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	*Salatbar*	**frisches Obst** *Salatbar*	*Salatbar*	**Schoko Pudding** *Salatbar*	*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.