KW 36	Montag 06.09.2021	Dienstag 07.09.2021	Mittwoch 08.09.2021	Donnerstag 09.09.2021	Freitag 10.09.2021
KULINARISCH	**Cevapcici** kleine Hackfleischröllchen vom Rind dazu Langkornreis und Ajvarsauce	**Eier Omelette** dazu Salzkartoffeln und Schnittlauchsauce		**Schnitzel vom Geflügel** dazu Kartoffelpüree mit Erbsen, Möhren, Mais Gemüse natur	
VEGETARISCH			**Ofenkartoffeln** halbe Kartoffeln mit Schale, dazu hausgemachter Kräuterquark und Erbsen Gemüse natur		**Gemüse Nuggets** *(aus Mais, Brokkoli, Karotte)* dazu Langkornreis und süß-saure Sauce
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	*Salatbar*	**Hausgemachter Heidelbeer Quark** *Salatbar*	*Salatbar*	**frisches Obst** *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.