|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 47** | **Montag**  22.11.2021 | **Dienstag**  23.11.2021 | **Mittwoch**  24.11.2021 | **Donnerstag**  25.11.2021 | **Freitag**  26.11.2021 |
| **KULINARISCH** |  | **Valess Geschnetzeltes**  Geschnetzeltes *(auf Milchbasis)* in Paprikarahmsauce, dazu Langkornreis | **Putenfleischkäse**  dazu Kartoffelpüree  und Malzsauce |  | **Spirelli Salmone**  Spiralnudeln mit Lachswürfeln in einer  Dill Sahne Sauce |
| **VEGETARISCH** | **Vollkorn-Penne „Alfredo“**  **Vollkorn**-Röhrennudeln, dazu eine Tomatensauce mit Gemüsewürfeln (*Porree, Karotte, Sellerie*) und geriebener Hartkäse |  |  | **Milchreis**  mit Zimt und Zucker |  |
| **BIO-MENÜ** |  | | | | |
|  | |  |  |  |
| **SALAT**  **oder**  **DESSERT** | **Frisches Obst** |  | **Schoko Pudding**  **Salatbar** |  | **Hausgemachter Pfirsich-Maracuja Joghurt**  **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** |  |

