

	KW 02	Montag 10.01.2022	Dienstag 11.01.2022	Mittwoch 12.01.2022	Donnerstag 13.01.2022	Freitag 14.01.2022
	KULINARISCH	Hackbällchen "Toscana" Rinderhackbällchen in Tomatensauce, dazu Langkornreis		Rostbratwurst vom Geflügel, dazu Kartoffelpüree und Erbsen natur	Gemüse Cordon Bleu (aus Quark, Brokkoli, Karotten und Erbsen) dazu vegetarische Bratensauce und Langkornreis	Spirelli Tuna Spiralnudeln mit Tomaten-Thunfisch- Sahnesauce
•	VEGETARISCH		Rührei Salzkartoffeln und Rahmspinat			
	BIO- MENÜ					
	SALAT oder DESSERT	frisches Obst Salatbar	Stracciatella Joghurt		frisches Obst	Salatbar
			Salatbar	Salatbar	Salatbar	
	Aller	genfreie Essen:				
		Tel: 02	2174 - 894 213 28 / Fax: 021	74 - 894 213 177 / E-Mail: be	estellung@nickut-catering.de	

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: bestellung@nickut-catering.de

* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013 gemäß der EU-ÖKO-Verordnung

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.