nickut catering

KW 04	Montag 24.01.2022	Dienstag 25.01.2022	Mittwoch 26.01.2022	Donnerstag 27.01.2022	Freitag 28.01.2022
KULINARISCH	**Hähnchen-schaschlik Topf** mit Paprikastreifen und Mais in pikanter Sauce, dazu Langkornreis	**Hackfleisch-Lauchsuppe** mit Schmelzkäse dazu ein knuspriges Brötchen	**Raviolini Verdura** Kleine Nudeltaschen mit feiner Gemüsefüllung *(Spinat, Zucchini, Tomaten)*, dazu eine Tomaten-Basilikum-Sahnesauce		
VEGETARISCH				**Süße Quarkkäulchen** mit Apfelmus	**Grüne Erbsen Eintopf** mit Erbsen, Porree, Sellerie und Möhrenwürfeln und dazu eine Scheibe **BIO-Dinkel-Hirse Vollkorn Toast***
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	**frisches Obst** *Salatbar*	**Nuss Nougat Pudding** *Salatbar*	*Salatbar*	**Hausgemachter Heidelbeer Joghurt** *Salatbar*	*Salatbar*
Allergenfreie Essen:					

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 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.