|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 10** | **Montag**07.03.2022 | **Dienstag**08.03.2022 | **Mittwoch**09.03.2022 | **Donnerstag**10.03.2022 | **Freitag**11.03.2022 |
| **KULINARISCH** | **Geflügel****Cordon Bleu**dazu Kartoffelpüree und Fingermöhren natur | **BIO Pasta\* „Formaggio“**BIO Nudeln\* mit einer Käse-Sahne-Sauce  |  | **Hackbällchen „Toskana“** Rinderhackbällchen in Tomatensauce,dazu Langkornreis | **Seelachsfilet „Müllerin Art“**dazu Salzkartoffeln und Dillsauce |
| **VEGETARISCH** |  |  | **Pfannkuchen natur**dazu warme Kirschen |  |  |
| **BIO-MENÜ** |  |
|  |  |  |  |  |
| **SALAT****oder** **DESSERT** | **Haselnuss Pudding** | **frisches Obst** |  | **frisches Obst** **Salatbar** | **Salatbar**  |
| **Salatbar** | **Salatbar** | **Salatbar** |
| **Allergenfreie Essen Logo.jpg** |  |  |  |  |
| **Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: bestellung@nickut-catering.de***\* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013**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** |  |