|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |  |