

|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\mansfeld\Desktop\Betriebsdaten     Nickut\nickut_catering.png** |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 11** | **Montag**  14.03.2022 | **Dienstag**  15.03.2022 | **Mittwoch**  16.03.2022 | **Donnerstag**  17.03.2022 | **Freitag**  18.03.2022 |
| **KULINARISCH** |  | **BIO-Pasta\* „Parmarosa“**  **BIO-Nudeln\*** mit einer Tomaten-Basilikum-Sahnesauce | **Hähnchen Gyros**  mit Langkornreis  und hausgemachtem Tsatsiki |  | **Seelachsfilet „Napoli“**  dazu Salzkartoffeln und eine Tomatensauce |
| **MC900233594[1]** |
| **VEGETARISCH** | **Kaiserschmarrn**  **ohne** Rosinen  mit Apfelmus |  |  | **Kartoffelgratin**  Kartoffelscheiben in Béchamelsauce und mit jungem Gouda überbacken |  |
| **BIO-MENÜ** |  | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **SALAT**  **oder**  **DESSERT** | **Schoko Pudding** | **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.* | | | | | |