

|  |  |
| --- | --- |
| **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** Rosinenmit 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.* |