KW 12	Montag 21.03.2022	Dienstag 22.03.2022	Mittwoch 23.03.2022	Donnerstag 24.03.2022	Freitag 25.03.2022
KULINARISCH	**Schnitzel vom Geflügel** mit Champignon Rahmsauce, dazu Salzkartoffeln	**BIO Pasta*** **„Alfredo“** BIO Nudeln* mit fruchtiger Tomatensauce und Gemüsewürfeln *(Porree, Karotte, Sellerie),* dazu geriebener Hartkäse	**Frikadelle vom Geflügel** dazu Kartoffelpüree und Blumenkohl in Rahm		
VEGETARISCH				**Ofenkartoffeln** halbe Kartoffeln mit Schale, dazu hausgemachter Kräuterquark und Erbsen Gemüse natur	**Gemüse Cremesuppe** (*aus Brokkoli, Blumenkohl, Karotte*) dazu ein knuspriges Brötchen
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	**Stracciatella Joghurt**	**frisches Obst**	**Vanille Pudding**	*Salatbar*	*Salatbar*
	Salatbar	*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*

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.