|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 17** | **Montag**25.04.2022 | **Dienstag**26.04.2022 | **Mittwoch**27.04.2022 | **Donnerstag**28.04.2022 | **Freitag**29.04.2022 |
| **KULINARISCH** |  | **Hackfleisch-Lauchsuppe** mit Schmelzkäsedazu ein knuspriges Brötchen |  |  | **Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“**dazu Kartoffelpüreeund hausgemachter Gurkensalat mit Joghurt-Dressing |
| **VEGETARISCH** | **Vollkorn-Penne „Gärtnerin Art“****Vollkorn**-Röhrennudeln,dazu eine Sahnesauce mit Gemüsestreifen *(Möhren, Sellerie, Lauch)* |  | **Buntes Pfannengemüse**mit Erbsen, Karotten und Mais, dazu Langkornreis und Kräutersauce | **Kaiserschmarrn**mit Apfelmus |  |
| **BIO-MENÜ** |  |
|  |  |  |  |  |
| **SALAT****oder** **DESSERT** | **Salatbar** | **frisches Obst** | **Nuss Nougat Pudding** |  **Salatbar**  | **Madeleines natur** |
| **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** |  |

****