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

****

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 18** | **Montag**02.05.2022 | **Dienstag**03.05.2022 | **Mittwoch**04.05.2022 | **Donnerstag**05.05.2022 | **Freitag**06.05.2022 |
| **KULINARISCH** |  |  | **Gefüllte Paprikaschote**mit Hackfleisch vom Geflügel, dazu Tomatensauce und Langkornreis | **Tortellini Tricolore**mit Ricotta Spinat Füllung, dazu einer Frischkäsesauce | **Seelachs knusprig paniert**dazu Remouladensauce und Salzkartoffeln |
|  |
| **VEGETARISCH** | **Gemüseköttbullar***(Erbsen, Mais, Möhre, Paprika),*dazu Salzkartoffelnund Preiselbeer Rahmsauce | **Rührei**mit Salzkartoffeln und Rahmspinat |  |  |  |
| **BIO-MENÜ** |  |
|  |  |  |  |  |
| **SALAT****oder** **DESSERT** | **Salatbar** | **frisches Obst** | **Salatbar** | **Haselnuss Pudding**  | **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.* |