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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 25** | **Montag**20.06.2022 | **Dienstag**21.06.2022 | **Mittwoch**22.06.2022 | **Donnerstag**23.06.2022  | **Freitag**24.06.2022 |
| **KULINARISCH** | **Chicken Nuggets**dazu Kartoffelpüree und süß saurer Sauce |  | **Penne „Bolognese“**Röhrennudeln mit Hackfleisch-Tomatensauce und geriebenem Hartkäse | **Currywurst Topf**vom **Geflügel**,dazu Kartoffelpüree | **Seelachsfilet knusprig paniert**dazu Salzkartoffeln und Remouladensauce |
|  |
| **VEGETARISCH** |  | **Rührei**dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat |  |  |  |
| **BIO-MENÜ** |  |
|  |  |  |  |  |
| **SALAT****oder** **DESSERT** | **Salatbar** | **frisches Obst** | **Stracciatella Joghurt**  | **Salatbar** | **Karamell 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.* |

