nickut catering

KW 38	Montag 19.09.2022	Dienstag 20.09.2022	Mittwoch 21.09.2022	Donnerstag 22.09.2022	Freitag 23.09.2022
KULINARISCH	**Möhren Eintopf** mit Geflügelbockwurst-einlage, dazu eine Scheibe **BIO-Dinkel-Hirse Vollkorn Toast**	**Chicken Nuggets** mit süß saurer Sauce, dazu Kartoffelpüree		**Reibekuchen** Puffer aus frischen Kartoffelraspeln, dazu Apfelmus	**Fusilli Thunfisch** Spiralnudeln, dazu eine Tomaten-Sahne Sauce mit Thunfisch
VEGETARISCH			**American Pancakes** mit warmen Pflaumen		
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	*Salatbar/* **Obst**	*Salatbar*	**Obst** *Salatbar*	**Stracciatella Joghurt** *Salatbar*	*Salatbar* **Müsliriegel**
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.