KW 42	Montag 17.10.2022	Dienstag 18.10.2022	Mittwoch 19.10.2022	Donnerstag 20.10.2022	Freitag 21.10.2022
KULINARISCH	**Cordon Bleu vom Hähnchen** dazu Kartoffelpüree und Fingermöhren	**Hühnersuppe** mit Fleischeinlage, Gemüsewürfeln(*Karotte, Porree, Sellerie)* und Muschelnudel-Einlage, dazu eine Scheibe **BIO- Dinkel-Hirse Vollkorn Toast**		**„Veggie“ Kottbullar** Vegetarische Hackbällchen, dazu eine Preiselbeer Rahm-Sauce und Langkornreis	
VEGETARISCH			**Pfannkuchen natur** dazu warme Kirschen		**Tomaten-Cremesuppe** mit Gemüsewürfeln *(Karotte, Porree, Zwiebeln, Sellerie)* und **Vollkorn-Reiseinlage**, dazu ein knuspriges Brötchen
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	**frisches Obst** *Salatbar*	**frisches Obst** *Salatbar*	**Götterspeise Waldmeister** *Salatbar*	*Salatbar* / **Obst**	*Salatbar* *Mini Kuchen*
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.