KW 43	Montag 24.10.2022	Dienstag 25.10.2022	Mittwoch 26.10.2022	Donnerstag 27.10.2022	Freitag 28.10.2022
KULINARISCH	**Hackfleischpfanne vom Rind** milde Hackfleisch-pfanne mit Mais und Paprika, dazu Spiralnudeln		**Hähnchen Gyros** mit Langkornreis und hausgemachtem Tsatsiki	**Farfalle Tricolore „Formaggio“** Bunte Schmetterlings-nudeln, dazu eine Käse-Sahnesauce	
VEGETARISCH		**Eier Omelette** dazu Rahmspinat und Salzkartoffeln			**Veganes Geschnetzeltes Asia Art** mit Bambus und buntem Paprika, dazu Reis
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	**Hausgemachter Schoko Pudding** *Salatbar*	**Obst** *Salabar*	*Salatbar*	**Obst** *Salatbar*	*Salatbar*
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.