nickut catering

KW 44	Montag 31.10.2022	Dienstag 01.11.2022	Mittwoch 02.11.2022	Donnerstag 03.11.2022	Freitag 04.11.2022
KULINARISCH	**Geflügelhacksteak** dazu Kartoffelpüree und Blumenkohl in Béchamel Sauce	*Allerheiligen*	**Spitzkohleintopf** *regional saisonal* mit Kartoffelwürfeln, Möhren, und Geflügelwursteinlage, dazu ein knuspriges Brötchen	**Spirelli „Carbonara“** Spiralnudeln, dazu eine Rahmsauce mit Putenbruststreifen	**Seelachsfilet knusprig paniert** dazu Kürbispüree
VEGETARISCH					
SALAT oder DESSERT	**Obst** *Salatbar*		**Obst** *Salatbar*	*Salatbar*	**Bananen Joghurt NEU!** *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.