

KW 02	Montag 09.01.2023	Dienstag 10.01.2023	Mittwoch 11.01.2023	Donnerstag 12.01.2023	Freitag 13.01.2022
KULINARISCH	Penne „Veggie Bolognese“ Röhrennudeln mit Bolognese Sauce auf Soja Basis und Gemüse Würfeln (<i>Porree, Karotten, Sellerie</i>), dazu geriebener Hartkäse		Rostbratwurst vom Geflügel, dazu Kartoffelpüree und Rahm-Wirsing		
VEGETARISCH		Ei Taler mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat		Milchreis natur, dazu Zimt und Zucker	China Pfanne „Süß - Sauer“ mit Mi-Nudeln und feinem Gemüse
SALAT oder DESSE	<i>Salatbar</i>	Obst <i>Salatbar</i>	Hausgemachter Karamell Pudding <i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>
	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.