

KW 03	Montag 16.01.2023	Dienstag 17.01.2023	Mittwoch 18.01.2023	Donnerstag 19.01.2023	Freitag 20.01.2023
KULINARISCH	Hähnchenbrust natur dazu Kartoffelpüree und Paprikarahmsauce mit bunten Paprikawürfeln	Bergischer Kartoffeleintopf Mit Porree, Möhren- und Selleriewürfeln, dazu eine Scheibe Schweizer Brot			Seelachs knusprig paniert dazu Salzkartoffeln und Spinatrahmsauce
VEGETARISCH			Kaiserschmarrn mit Apfelmus	Pellkartoffeln Drillinge geschält, dazu Erbsen Möhren Gemüse natur und hausgemachter Kräuterquark	
SALAT oder DESSERT	Obst	Hausgemachter Schoko Pudding	Obst	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>
	<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.