


KW04	Montag 23.01.2023	Dienstag 24.01.2023	Mittwoch 25.01.2023	Donnerstag 26.01.2023	Freitag 27.01.2023
KULINARISCH	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Hackfleisch vom Geflügel, dazu Kartoffelpüree und vegetarische Bratensauce	<b>Wirsing Eintopf</b> mit Wirsing, Kartoffel- und Möhrenwürfeln, dazu eine Scheibe Fränkli Brot	<b>Hähnchen Schaschlik Topf</b> Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Mais, dazu Langkornreis	<b>Farfalle Tricolore</b> Bunte Schmetterlingsnudeln, dazu eine Frischkäse-Sauce mit Lauchstreifen	<b>Fischfrikadelle</b> dazu Salzkartoffeln und Remouladensauce
VEGETARISCH					
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Haselnuss Pudding	Buttermilch Dessert Gartenfrucht	Obst	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>
	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>		
 <b>Allergenfreie Essen:</b>					


Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: [bestellung@nickut-catering.de](mailto: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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.