

KW05	Montag 30.01.2022	Dienstag 31.01.2023	Mittwoch 01.02.2023	Donnerstag 02.02.2023	Freitag 03.02.2023
KULINARISCH	<b>Currywurst Topf</b> vom <b>Geflügel</b> mit hausgemachter Currysauce, dazu Kartoffelpüree	BIO-Nudeln dazu eine Sahnesauce mit Champignons	<b>Vegetarisches Chili sin Carne mild gewürzt</b> , auf Sojabasis mit Paprika und Mais, dazu Langkornreis	<b>Cappellini „Spinaci“</b> halbmondförmige Nudeln mit Tomate-Basilikum Füllung, dazu eine Spinatrahmsauce	
VEGETARISCH					<b>Mini Rösti Taler</b> <b>NEU!</b> dazu Blumenkohl in holländischer Sauce
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i>	Stracciatella Joghurt <i>Salatbar</i>	Obst	Vanille Pudding <i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>
 <b>Allergenfrei 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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.