




KW 09	Montag 27.02.2023	Dienstag 28.02.2023	Mittwoch 01.03.2023	Donnerstag 02.03.2023	Freitag 03.03.2023
KULINARISCH	Bergische Rievkooche Reibekuchen, dazu Apfelmus		Rostbratwurst vom Geflügel, dazu Kartoffelpüree und Paprika-Sahne-Sauce mit bunten Paprikawürfeln 		Seelachsfilet Seelachs mehliert, dazu Langkornreis und Curry-Rahmsauce 
VEGETARISCH		BIO Pasta* „Parmarosa“ BIO-Nudeln* dazu eine Tomaten-Basilikum-Sahne Sauce		Pfannkuchen natur natur, dazu warme Kirschen	
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSE RT	Stracciatella Joghurt		Schoko Pudding	frisches 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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.