

KW 06	Montag 06.02.2023	Dienstag 07.02.2023	Mittwoch 08.02.2023	Donnerstag 09.02.2023	Freitag 10.02.2023
KULINARISCH	Penne „Bolognese“ Röhrennudeln, mit vegetarischem Hackfleisch auf Sojabasis , dazu Tomatensauce und geriebener Hartkäse		Geschnetzeltes „Hawaii“ Geschnetzeltes vom Hähnchen in fruchtiger Currysauce mit Ananas, dazu Reis  	Hähnchenschnitzel dazu Kartoffelpüree und grüne Bohnen natur 	
VEGETARISCH		Quatsch mit Sauce NEU! Frische Eierspätzle dazu Champignon Rahmsauce 			BIO-Pasta* „Gärtnerin“ BIO-Nudeln* dazu eine Rahmsauce Gemüsestreifen (Möhren, Lauch Sellerie)
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i>	frisches Obst	Heidelbeer Quark 	<i>Frisches Obst</i>	<i>Frisches Obst</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.