








KW 08	Rosenmontag 20.03.2023	Dienstag 21.02.2023	Aschermittwoch 22.02.2023	Donnerstag 23.02.2023	Freitag 24.02.2023
KULINARISCH	 			Chicken Nuggets dazu Kartoffelpüree und Süß-saure Sauce 	Spirelli Napoli Vollkorn -Spiralnudeln dazu Tomatensauce und geriebener Hartkäse  
VEGETARISCH			Süße Quarkkälchen mit Apfelmus		
BIO-MENÜ		BIO Pasta* „Florentin“ Bio Nudeln, dazu eine Spinat Rahmsauce			
SALAT oder DESSERT				<i>Salatbar</i>	Hausgemachter Bananen Quark NEU!  <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.