

KW 11	Montag 13.03.2023	Dienstag 14.03.2023	Mittwoch 15.03.2023	Donnerstag 16.03.2023	Freitag 17.03.2023
KULINARISCH	Geflügel Gyros vom Hähnchen dazu Langkornreis und hausgemachter Tsatsiki 		Hähnchen Schnitzel dazu Kartoffelpüree und Champignon Rahmsauce 		Seelachs Napoli Paniert mit Tomate  Mozzarella Auflage dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Joghurt Dressing
VEGETARISCH		Reispfanne NEU! Kunterbunt Langkornreis mit Gemüse Mix (Kohlrabi, gelben Karotten Romanesco) und Tomatensauce 		Rahm NEU! Geschnetzeltes Veganes Geschnetzeltes in Rahmsauce mit Mais und Erbsen, dazu Spiralnudeln 	
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>	Hausgemachter Haselnuss Pudding 	Hausgemachter Kirsch Joghurt 	<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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.