



KW 23	Montag 05.06.2023	Dienstag 06.06.2023	Mittwoch 07.06.2023	Donnerstag 08.06.2023	Freitag 09.06.2023
KULINARISCH	Frikadelle vom Geflügel dazu Kartoffelpüree und Spargel in Sauce Hollandaise	BIO Nudeln mit Tomatensauce und Gemüsewürfeln dazu geriebener Hartkäse	„Veggie“ Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargel, dazu Reis	<i>Fronleichnam</i>	Seelachs Napoli mit Tomate Mozzarella Auflage, dazu Tomatensauce und Salzkartoffeln
VEGETARISCH					
SALAT oder DESSERT	Áprikosen Quark	Obst	<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 <small>* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013</small> <small>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!</small> <small>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.</small>					