|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 25** | **Montag**  19.06.2023 | **Dienstag**  20.06.2023 | **Mittwoch**  21.06.2023 | **Donnerstag**  22.06.2023 | **Freitag**  23.06.2023 |
| **KULINARISCH** | **Hähnchen**  **Schaschlik Topf**  Geschnetzeltes vom Hähnchen mit Paprika und Mais, dazu Reis |  | **Geflügel Köttbullar**  mit Kartoffelpüree  und Preiselbeer Sahnesauce |  | **Seelachs**  **knusprig paniert**  dazu Salzkartoffeln  und eine Zitronensauce |
| **VEGETARISCH** |  | Nudeln dazu eine Tomaten-Basilikum-Sahne Sauce |  | **Milchreis**  dazu Zimt und Zucker |  |
|  |  | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **SALAT**  **oder**  **DESSERT** | **Erdbeer Rhabarber Quark** | **Obst** | **Salatbar** | **Nuss Nougat Pudding** | **Mini - Kuchen** |
| **Salatbar** | **Salatbar** | **Salatbar** |
| **Allergenfreie Essen Logo.jpg** | |  |  |  |  |
| **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.*  *DGE-Logo-b15cmx300dpi-RGB.jpgBei 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.* | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\mansfeld\Desktop\Betriebsdaten     Nickut\nickut_catering.png** |  |

