|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** |  |

