|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 38** | **Montag**18.09.2023 | **Dienstag**19.09.2023 | **Mittwoch**20.09.2023 | **Donnerstag**21.09.2023 | **Freitag**22.09.2023 |
| **KULINARISCH** | **Chicken -- NEU!** **Paddy** Hähnchenbrust paniert, mit Erbsen naturund Kartoffelpüree**huhn.bmp** |  | **Hähnchen-Schaschlik-Topf**Hähnchengeschnetzeltes mit Paprika und Mais, dazu Spiralnudelnhuhn.bmp |  | **Alaska Seelachsfilet** mit Petersiliensauceund Salzkartoffeln **MC900233594[1]** |
|  |
| **VEGETARISCH** |  | **Spinat-Knusper-Medaillon**mit Sauce Hollandaiseund Salzkartoffeln |  | **Pfannkuchen** mit fruchtigem Pflaumenkompott |  |
| **BIO-MENÜ** |  |
| **DGE-Logo-b15cmx300dpi-RGB.jpg** |  |  |  |  |
| **SALAT****oder** **DESSERT** | **Haferkekse**  | **Hausgemachter****Mango-Quark**  | **Salatbar** | **frisches Obst** | **Salatbar** |
| **Salatbar** | **Salatbar** | **Salatbar** |
| **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** |  |