

KW 44	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024
KULINARISCH		<b>Gemüsefrikadelle</b> mit vegetarischer Bratensauce und Kartoffelpüree			<i>Allerheiligen</i>
VEGETARISCH	<b>Gelbe Erbseneintopf</b> mit Möhren-, Lauch- und Selleriewürfeln dazu ein <b>Bio-Vollkorn Brötchen</b>		<b>BIO-Eieromelette NEU!</b> mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	<b>Bio Pasta Feta</b>	
BIO Pasta	<b>BIO Pasta* Feta</b> BIO-Nudeln mit Tomaten-Thymian-Feta Sauce				
BIO	<b>BIO-Obst</b>	<b>BIO-Gemüse Fair Trade Bananen</b>	<b>BIO-Schoko Croissants</b>		
Dessert 1 x Woche		<b>Hausgemachter Erdbeer-Banane- Joghurt</b>			
Salat 1 x Woche			<b>Altenberger Salat</b> (Mais, Eisberg, Möhren) <b>Joghurtdressing</b>		
<b>Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: <a href="mailto:bestellung@nickut-catering.de">bestellung@nickut-catering.de</a></b> <i>BIO Zutaten: Vollkornbrot, Nudeln * kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013</i> <i>Info: Täglich haben Sie die Möglichkeit ergänzend zum Speiseplan Obst oder Salate zu bestellen. Bitte sprechen Sie uns einfach darauf an! <b>Obst vor dem Verzehr bitte waschen!</b></i> <i>Wichtiger Hinweis: Aufgrund der Vielzahl der von uns verwendeten Lebensmittel können wir Kreuzkontamination nie vollständig ausschließen. Weitere Informationen können Sie dem Deklarationsplan entnehmen.</i> <i>Bei der Speisenplanung wird der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt.</i> <i>Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo gekennzeichnet.</i>					