

KW 44	Montag 28.10.2024	Dienstag 29.10.2024	Mittwoch 30.10.2024	Donnerstag 31.10.2024	Freitag 01.11.2024
KULINARISCH		Gemüsefrikadelle mit vegetarischer Bratensauce und Kartoffelpüree			<i>Allerheiligen</i>
VEGETARISCH	Gelbe Erbseneintopf mit Möhren-, Lauch- und Selleriewürfeln dazu ein Bio-Vollkorn Brötchen		BIO-Eieromelette NEU! mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Bio Pasta Feta	
BIO Pasta	BIO Pasta* Feta BIO-Nudeln mit Tomaten-Thymian-Feta Sauce				
BIO	BIO-Obst	BIO-Gemüse Fair Trade Bananen	BIO-Schoko Croissants		
Dessert 1 x Woche		Hausgemachter Erdbeer-Banane- Joghurt			
Salat 1 x Woche			Altenberger Salat (Mais, Eisberg, Möhren) Joghurtdressing		
Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: bestellung@nickut-catering.de <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! Obst vor dem Verzehr bitte waschen!</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>					