



















KW 47	Montag 19.11.2018	Dienstag 20.11.2018	Mittwoch 21.11.2018	Donnerstag 22.11.2018	Freitag 23.11.2018
KULINARISCH	<b>Chicken Nuggets</b> dazu Kartoffelpüree und süß saure Sauce 	<b>Rheinische Gemüsesuppe</b> klare Suppe mit Karotten, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen, dazu ein knuspriges Brötchen 	<b>Hähnchen Topf „Jäger Art“</b> Hähnchenfleisch in Champignon Rahm Sauce, dazu Spiralnudeln  	<b>Hackbällchen „Toscana“</b> Rinderhackbällchen mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Dampfreis 	<b>Fischfrikadelle</b> dazu Salzkartoffeln und hausgemachte Remouladensauce  
VEGETARISCH	<b>BIO Pasta*</b> dazu eine <b>cremige Frischkäse Sauce mit Lauchstreifen</b>	<b>Reibekuchen</b> Kartoffel-Reibekuchen, dazu Apfelmus	<b>Spinat Knusper Medaillon</b> dazu Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	<b>Pellkartoffeln</b> dazu Erbsen Möhren Gemüse natur und hausgemachter Kräuterquark 	<b>Rührei</b> dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat
BIO- MENÜ	<b>BIO Pasta*</b> dazu eine cremige Frischkäse Sauce mit Lauchstreifen				
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i> 	<b>Schoko Pudding</b>   <i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i> 	<b>Hausgemachter Apfel Kiwi Quark</b>   <i>Salatbar</i> 	<i>Salatbar</i> 
 <b>Allergenfreie Essen:</b>					


Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: ari@uwe-nickut.de

\* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

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.

Bei 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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.