


| KW 08 | Montag 17.02.2025 | Dienstag 18.02.2025 | Mittwoch 19.02.2025 | Donnerstag 20.02.2025 | Freitag 21.02.2025 |
|--------------------------|---|--|--|---|---|
| KULINARISCH | Hähncheninnenfilet natur, mit Erbsen-Möhren Gemüse in Hollandaise und Kartoffelpüree   | Wickies-Veggie-Bullar Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln) mit Preiselbeer-Rahmsauce und Langkornreis | Cheese-Tortelloni Mit Käse gefüllte Nudeln, dazu Tomaten- Basilikum-Sahnesauce | Pfannkuchen mit warmem Kirschkompott | Gemüse-Cremesuppe (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli) mit einem knusprigen Brötchen |
| VEGETARISCH | Schweizer Rösti-Auflauf geriebene Kartoffeln mit Käse überbacken dazu Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing | | | | |
| SALAT oder DESSERT | Hausgemachter Vanillepudding | frisches Obst | Bauernsalat (Endivien, Chinakohl, Karotte) mit Honig- Kräuterdressing  | frisches Obst | Müsliriegel Schoko |

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

BIO Zutaten: Vollkornbrot, Nudeln * 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.
 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.