

KW 09	Montag 24.02.2025	Dienstag 25.02.2025	Mittwoch 26.02.2025	Weiberfastnacht 27.02.2025	Freitag 28.02.2025
KULINARISCH	<b>Cevapcici vom Rind</b> <b>NEU!</b> mit Ajvarsauce und Langkornreis 			<b>American Hot Dog</b> Hot Dog Brötchen mit Geflügelwiener, dazu Hot Dog-Sauce, Röstzwiebeln und saure Gurkenscheiben 	
VEGETARISCH	<b>Kartoffeltasche Brokkoli</b> mit Brokkoli und Frischkäse gefüllt, dazu bunte Möhren in Béchamelsauce 	<b>Allgäuer Käseknöpfe</b> Kleine, runde Spätzle mit Käse, dazu Röstzwiebeln und Erbsen-Gemüse natur	<b>Reibekuchen</b> mit Apfelmus	<b>Penne Napoli</b> Röhrennudeln mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Hartkäse 	<div style="border: 2px solid red; padding: 10px; transform: rotate(-15deg); color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Geschlossen</div> 
SALAT oder DESSERT	<b>Hausgemachter Gurkensalat mit Kräuterdressing</b>	<b>Hausgemachter Erdbeerquark</b> 	<b>Rotkrautsalat</b> <b>NEU!</b> 	<b>Mehrfrucht Berliner „Alaaf“</b>	

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