






KW 09	Montag 24.02.2025	Dienstag 25.02.2025	Mittwoch 26.02.2025	Weiberfastnacht 27.02.2025	Freitag 28.02.2025
KULINARISCH	Cevapcici vom Rind NEU! mit Ajvarsauce und Langkornreis 			American Hot Dog Hot Dog Brötchen mit Geflügelwiener, dazu Hot Dog-Sauce, Röstzwiebeln und saure Gurkenscheiben 	
VEGETARISCH	Kartoffeltasche Brokkoli mit Brokkoli und Frischkäse gefüllt, dazu bunte Möhren in Béchamelsauce 	Allgäuer Käseknöpfe Kleine, runde Spätzle mit Käse, dazu Röstzwiebeln und Erbsen-Gemüse natur	Reibekuchen mit Apfelmus	Penne Napoli Röhrennudeln mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Hartkäse 	<div style="border: 2px solid red; padding: 5px; transform: rotate(-15deg); display: inline-block; color: red; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">Geschlossen</div> 
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Gurkensalat mit Kräuterdressing	Hausgemachter Erdbeerquark 	Rotkrautsalat NEU! 	Mehrfrucht Berliner „Alaaf“	

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: bestellung@nickkut-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.