


| KW 10                    | Montag<br>03.03.2025   | Dienstag<br>04.03.2025  | Mittwoch<br>05.03.2025   | Donnerstag<br>06.03.2025  | Freitag<br>07.03.2025   |
|--------------------------|--|---|--|---|---|
| KULINARISCH              | <p><i>Rosenmontag</i></p>  | <b>Erbseintopf</b><br>mit Kartoffel-, Porree<br>und Karottenwürfeln,<br>Geflügelwursteinlage<br>dazu ein knuspriges<br>Brötchen<br>  | <b>Backfisch</b><br>Alaska-Seelachsfilet<br>im Backteig mit<br>hausgemachter<br>Remouladensauce<br>und Salzkartoffeln<br>          | <b>Currywurst-Topf</b><br>vom Geflügel,<br>mit hausgemachter<br>Currysauce<br>und Kartoffelpüree<br>  | <b>Gemüse Nuggets</b><br>(Mais, Karotten,<br>Pastinaken, Erbsen)<br>mit Paprikarahmsauce<br>und Langkornreis<br> |
| VEGETARISCH              |  | <b>Gemüse Dino</b><br>(Romanesco, Zwiebeln,<br>Broccoli)<br>mit vegetarischer<br>Rahm-Bratensauce<br>und Langkornreis   | <b>Käse-Lauchsuppe</b><br>mit Schmelzkäse,<br>Gouda, Lauch und<br>Kartoffelwürfeln,<br>dazu eine Scheibe<br><b>Vollkorntoast</b>   | <b>Pierogi</b><br>gefüllte Teigtaschen<br>in Zwiebelschmelze,<br>dazu Sauerrahm<br>  |   |
| BIO<br>PASTA<br>MENÜ     |  |   |  |   |   |
| SALAT<br>oder<br>DESSERT |  | <b>Hausgemachter<br/>Mandarinenquark</b>  | <b>frisches Obst</b>   | <b>Krautsalat</b>    | <b>Müsliriegel Erdbeer-<br/>Joghurt</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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.