












KW 11	Montag 10.03.2025	Dienstag 11.03.2025	Mittwoch 12.03.2025	Donnerstag 13.03.2025	Freitag 14.03.2025
KULINARISCH	Leichtes Hähnchencurry „Indische Art“ mit Ananas und Langkornreis 	Eier-Omelette mit Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln	Hähnchenschnitzel mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree 	Gnocchi Parmarosa kleine Kartoffelnocken mit Tomaten-Basilikum-Sahnesauce 	Hoki-Filet mit Petersiliensauce und Salzkartoffeln Norddeutscher Heringstipp mit Apfelstückchen und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	Brokkoli-Cremesuppe dazu ein knuspriges Brötchen 		Bunter Nudelaufbau Nudeln mit Mais und Möhren in Béchamelsauce, mit jungem Gouda überbacken 		BIO-Pasta* Feta BIO-Nudeln mit Tomaten-Thymian-Feta-Sauce
SALAT oder DESS	frisches Obst	Hausgemachter Kirschjoghurt 	Wackelpudding Cassis 	Gartensalat (Eisberg, Radicchio, Karotte) mit Kräuterdressing	Hausgemachter Gurkensalat in Joghurtdressing 

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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.