


KW 12	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025
KULINARISCH	<b>Hühnerfrikassee</b> Hähnchenfleisch mit Erbsen, Spargel und Langkornreis 	<b>Linseneintopf</b> mit Porree, Kartoffel- und Möhrenwürfeln Geflügelwursteinlage, dazu ein knuspriges Brötchen  	<b>Gemüseschnitzel</b> (Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli, Karotten, Kartoffeln) mit Paprikarahmsauce und Salzkartoffeln	<b>Rostbratwurst</b> vom Geflügel, mit Rahm-Blumenkohl und Kartoffelpüree 	<b>Fusilli Tonno</b> BIO-Spiralnudeln* mit Tomaten-Thunfisch-Sahnesauce  
VEGETARISCH	<b>BIO Pasta* Formaggio</b> BIO-Nudeln* mit Käsesahnesauce			<b>Kartoffel-Brokkoli-Auflauf</b> Kartoffelscheiben und Brokkoli in Béchamel-Sauce, mit Gouda überbacken 	
SALAT oder DESS	frisches Obst	Hausgemachter Karamellpudding	frisches Obst	Hausgemachter Erdbeer-Banane-Quark 	Hausgemachter Gurke-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing 

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.