




KW 13	Montag 24.03.2025	Dienstag 25.03.2025	Mittwoch 26.03.2025	Donnerstag 27.03.2025	Freitag 28.03.2025
KULINARISCH	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus	Tortelloni Gratinati Nudeln mit Gemüse- füllung (<i>Tomate Zucchini,</i> <i>Aubergine</i>), Tomatensauce, überbacken mit jungem Gouda	Chicken-Finger mit Süßsaurer Sauce und Reis 	Allgäuer Käseknöpfe Kleine Spätzle mit Käse, dazu Röst- zwiebeln und Erbsen- Gemüse natur 	Reisnudelpfanne Herkules Erbsen, Möhren und Fetawürfel mit Reisnudeln und Ajvarsauce
VEGETARISCH			BIO-Pasta* Parmarosa BIO-Nudeln* mit Tomaten-Basilikum- Sahnesauce		
SALA T oder DESS	frisches Obst	Buttermilchdessert Gartenfrucht	Bauernsalat (<i>Endivien,</i> <i>Chinakohl, Karotte</i>) mit Sauerrahmdressing 	Hausgemachter Vanillepudding	Zitronenkeks


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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.