

KW 14	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025
KULINARISCH	Geflügelfrikadelle mit bunten Möhren in Rahmsauce und Kartoffelpüree 	Bergische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Geflügelwursteinlage, dazu ein Vollkorntoast   	Spirelli Carbonara BIO-Spiralnudeln, dazu Rahmsauce mit Putenbruststreifen 	Alaska Seelachs mit Zitronensauce und Salzkartoffeln  	Bunter Nudelauf Nudeln mit Mais und Erbsen in Béchamelsauce, mit jungem Gouda überbacken 
VEGETARISCH	BIO-Pasta* Florentin BIO-Nudeln* mit Spinatrahmsauce 	Kloß mit Soß Semmelknödel mit Champignon- Rahmsauce, dazu knackiger Gurkensalat mit Kräuter dressing 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung dazu Erbsen und Möhrenwürfel in holländischer Sauce 	Italienische Minestrone (Sellerie, Zucchini, Erbsen, Bohnen und Karottenwürfel) dazu ein knuspriges Brötchen	
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Haselnusspudding	frisches Obst	Mexico-Salat (Möhren, Mais, Rettich, Gurken) mit Honig- Kräuter Dressing	Chinakohlsalat mit Cocktaildressing 	Müsliriegel Banane

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.