

KW 15	Montag 07.04.2025	Dienstag 08.04.2025	Mittwoch 09.04.2025	Donnerstag 10.04.2025	Freitag 11.04.2025
KULINARISCH	<b>Hähnchen-Gyros</b> mit hausgemachtem Tsatsiki und Langkornreis  	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 	<b>Penne Bolognese</b> Röhrennudeln mit Hackfleisch-Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse  	<b>Gnocchi Verde</b> Kleine Kartoffelnocken mit Brokkoli-Creme Sauce 	<b>Asia-Peking-Pfanne</b> China-Nudeln mit Asia-Gemüsemischung ( <i>Chinakohl, Lauch, Bambus, Möhre, Paprika</i> ) und süß-saurer-Sauce 
VEGETARISCH	<b>Gemüse-Cremesuppe</b> ( <i>Blumenkohl, Karotte, Brokkoli</i> ), dazu eine Scheibe <b>Bio-Dinkel-Hirse Vollkornbrot</b>  		<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> Kartoffelscheiben mit Blumenkohl und Möhren in Béchamelsauce, mit Gouda überbacken 		
SALAT oder DESS	frisches Obst	Hausgemachter Schokopudding	Endivien-Eisbergsalat mit Kirsch-Balsamico-Dressing 	Hausgemachter Bananenjoghurt 	Möhrensalat 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.