






KW 16	Montag 14.04.2025	Dienstag 15.04.2025	Mittwoch 16.04.2025	Donnerstag 17.04.2025	Freitag 18.04.2025
KULINARISCH	Chicken-Nuggets mit Kartoffelpüree und süßsaurer Sauce (kalt) 	Gemüse Dino mit Curryrahmsauce und Langkornreis	American Pancakes mit warmem Pflaumenkompott	Tomaten- Cremesuppe mit einem knusprigen Brötchen	<p><i>Karfreitag</i></p> 
VEGETARISCH	Schweizer Rösti-Auflauf geriebene Kartoffeln mit Käse überbacken dazu hausgemachter Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing 				
SALAT oder DESSERT	frisches Obst	Hausgemachter Heidelbeerquark 	Gartensalat (Eisberg, Radicchio, Karotte) mit Kirsch- Balsamico-Dressing 	Müsliriegel	

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.