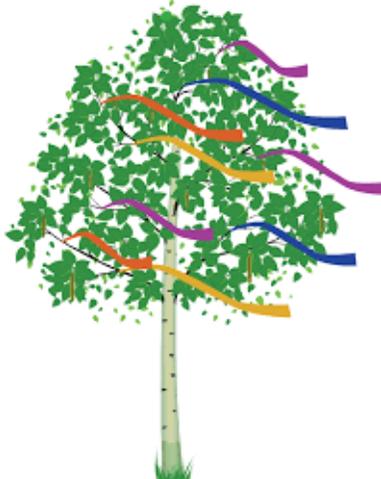


KW 18	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025
KULINARISCH	Schlemmerbällchen Bernaise Geflügelhackbällchen in Estragon-Hollandaise und Kartoffelpüree 	Kartoffelgratin Kartoffelscheiben in Gratinsauce mit Gouda überbacken, dazu hausgemachter Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing 	Spinat-Knusper-Medaillon mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	<p>1. Mai</p> 	Alaska Seelachs mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln BIO-Pasta* Alfredo Alfredo  
VEGETARISCH	BIO-Pasta* Alfredo BIO-Nudeln* mit Tomaten-Gemüsesauce (Porree, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) und geriebenem Hartkäse				
SALAT oder DESSERT	frisches Obst	Hausgemachter Mangoquark	Bauernsalat (Endivien, Chinakohl, Karotte) mit Joghurtdressing		Eisbergsalat mit Honig-Kräuter-Dressing 

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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.