

KW 19	Montag 05.05.2025	Dienstag 06.05.2025	Mittwoch 07.05.2025	Donnerstag 08.05.2025	Freitag 09.05.2025
KULINARISCH	Tortelloni con Carne Napoli Gefüllte Nudeln (Hackfleisch vom Rind), mit Tomatensauce und geriebenem Hartkäse 	Eier-Omelette mit Erbsen in Hollandaise und Salzkartoffeln	Hähnchen-geschnetzeltes Hawaii in Currysauce mit Kokosnussmilch und Ananasstücken, dazu Langkornreis 	Rostbratwurst mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree 	 Captain Iglo Pangasius-Filet im Backteig mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln  Heringstipp mit Apfelstückchen und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 
	VEGETARISCH Brokkoli-Cremesuppe dazu ein knuspriges Brötchen 		Allgäuer Käseknöpfe Kleine Spätzle mit Käse, dazu Röstzwiebeln und buntes Möhengemüse natur 	BIO-Pasta* Feta BIO-Nudeln mit Tomaten-Thymian-Feta-Sauce 	Wickies-Veggie-Bullar Gemüsebällchen (Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln) mit Preiselbeer-Rahmsauce und Langkornreis
SALAT oder DESS	frisches Obst	Hausgemachter Himbeerjoghurt 	Altenberger Salat (Mais, Eisberg, Möhre) mit Sauerrahmdressing 	Wackelpudding Waldmeister 	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.