



KW 21	Montag 19.05.2025	Dienstag 20.05.2025	Mittwoch 21.05.2025	Donnerstag 22.05.2025	Freitag 23.05.2025
<b>KULINARISCH</b>	<b>Geflügelbällchen Toskana</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Langkornreis 	<b>Valess-Geschnetzeltes Hawaii</b> Curryrahmsauce mit Kokosnussmilch und Ananas, dazu Hörnchennudeln 	<b>Gemüseschnitzel</b> (Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli, Karotten, Kartoffeln) mit vegetarischer Bratensauce und Salzkartoffeln 	<b>Hähncheninnenfilet</b> natur, mit Erbsen in Hollandaise und Kartoffelpüree 	<b>Captain Iglo <b>NEU!</b> Filegro-Fit-Fisch</b> Alaska-Seelachs mit Mehrkornpanade, dazu Zitronensauce und Salzkartoffeln  
<b>VEGETARISCH</b>	<b>Gemüse-Cremesuppe</b> (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli), dazu eine Scheibe <b>Bio-Dinkel-Hirse Vollkornbrot</b>  			<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> Kartoffelscheiben mit Blumenkohl und Möhren in Béchamelsauce und mit Gouda überbacken 	<b>Reisnudelpfanne Herkules</b> Erbsen, Möhren und Fetawürfel mit Reisnudeln und Ajvarsauce 
<b>SALAT oder DESS</b>	<b>frisches Obst</b>	<b>Gartensalat</b> (Eisberg, Radicchio, Karotte) mit <b>French-Dressing <b>NEU!</b></b> 	<b>Hausgemachter Heidelbeerjoghurt</b> 	<b>Hausgemachter Karamellpudding</b>	<b>Hausgemachter Gurke-Mais-Salat in Joghurtdressing</b> 


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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.