



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

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.