

| KW 22 | Montag 26.05.2025 | Dienstag 27.05.2025 | Mittwoch 28.05.2025 | Donnerstag 29.05.2025 | Freitag 30.05.2025 |
|-----------------|---|--|--|----------------------------|------------------------------|
| KULINARISCH | Hühnerfrikassee Hähnchenfleisch mit Erbsen, Spargel und Langkornreis   | Frühlings-Gemüsesuppe <i>(aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Porree, Kohlrabi)</i> mit Geflügelklößchen-einlage NEU! dazu ein Vollkorntoast    | Hähnchenschnitzel mit Blumenkohl in Rahmsauce und Kartoffelpüree  | <i>Christi Himmelfahrt</i> | Beweglicher Ferientag |
| VEGETARISCH | BIO-Pasta Alfredo BIO-Nudeln* mit Tomaten-Gemüsesauce (<i>Porree, Karotten, Sellerie, Zwiebeln</i>) und geriebenem Hartkäse | Mini-Rösti-Taler aus geraspelten Kartoffeln, mit hausgemachtem Tsatsiki, dazu Altenberger Salat (<i>Mais, Eisberg, Möhre</i>) mit Joghurtdressing  | Nudelaufauf Spiralnudeln mit Karotten und Brokkoli in Tomatensauce, mit jungem Gouda überbacken  | | |
| BIO PASTA MENÜ | | | | | |
| SAL AT oder DES | frisches Obst | Nuss-Nougat-Pudding | Hausgemachter Orangenquark  | | |

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.*