

KW 16	Montag 15.04.2024	Dienstag 16.04.2024	Mittwoch 17.04.2024	Donnerstag 18.04.2024	Freitag 19.04.2024
KULINARISCH	<b>Chicken Finger</b> knusprige Hähnchensticks mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree 	<b>Hühnersuppentopf</b> klare Suppe mit Hähnchenfleisch, Porree, Karotten-Selleriestückchen und Muschelnudeln, dazu ein <b>BIO-Hirse-Vollkornbrot</b>   	<b>Tortelloni di Ratatouille</b> mit Gemüse ( <i>Tomate, Zucchini, Aubergine, Paprika</i> ) gefüllte Nudeln, mit Tomatensauce 	<b>Vegetarisches Chili sin Carne mild gewürzt</b> , auf Sojabasis mit Kidneybohnen, Mais und Paprika, dazu Langkornreis 	<b>Lachsfilet</b> paniert, mit Zitronensauce und Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	<b>Süße Quarkkälchen</b> dicke Pfannkuchen aus Kartoffel-Quarkteig, mit fruchtigem Pfirsich-Chutney	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	<b>Patatas Bravas</b> dazu buntes Möhrengemüse natur und hausgemachter Kräuterquark 	<b>Spätzle-Auflauf</b> mit Röstzwiebeln, Béchamelsauce und Gouda überbacken	<b>Reisnudelpfanne „Herkules“</b> Reisnudeln mit Erbsen, Möhren und Fetawürfeln, dazu Ajvarsauce
BIO PASTA MENÜ	<b>BIO Pasta* Alfredo</b> BIO Nudeln* mit fruchtiger Tomaten-Gemüsesauce ( <i>Porree, Karotte, Sellerie, Zwiebeln</i> ) und geriebenem Hartkäse 				
SALAT oder DESSERT	<b>Buttermilchdessert Gartenfrucht oder frisches Obst</b> <i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>	<b>Vanillepudding oder frisches Obst</b> <i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>
	<i>Salatbar</i>				

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.