
















KW 17	Montag 22.04.2024	Dienstag 23.04.2024	Mittwoch 24.04.2024	Donnerstag 25.04.2024	Freitag 26.04.2024
KULINARISCH	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Spargelstückchen, dazu Langkornreis  	Frühlings-Gemüsesuppe <i>(aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Porree, Kohlrabi)</i> mit Geflügelklößchen-einlage NEU! dazu ein Vollkorntoast   	Spirelli Carbonara Spiralnudeln, dazu Rahmsauce mit Putenbruststreifen 	Wickies starke Köttbullar vegetarische Gemüsebällchen <i>(Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln)</i> mit Preiselbeer-Rahmsauce und Kartoffelpüree 	Alaska Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	Reibekuchen mit Apfelmus 	Spinat-Knusper-Medailon mit holländischer Sauce und Salzkartoffeln 	Gemüse-Frikadelle <i>(aus Mais, Möhre, Erbse)</i> mit Curry-Rahmsauce und Zartweizen 	Brokkoli-Gratin Kartoffelscheiben mit Brokkoli in Béchamelsauce, mit jungem Gouda überbacken 	Italienische Minestrone <i>(Zucchini, Erbse, Bohnen und Karottenwürfel)</i> mit Muschelnudeleinlage und einem knusprigem Brötchen 
BIO PASTA MENÜ	BIO-Pasta* Napoli BIO-Nudeln*, mit fruchtiger Tomatensauce				
SALAT oder DESSERT	Karamellpudding oder frisches Obst	Erdbeer-Banane-Quark oder frisches Obst	<i>Salatbar</i>	<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 BIO Zutaten: Vollkornbrot, Nudeln * kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013 <i>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!</i> <i>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.</i>					