|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **KW 17** | **Montag**  25.04.2022 | **Dienstag**  26.04.2022 | **Mittwoch**  27.04.2022 | **Donnerstag**  28.04.2022 | **Freitag**  29.04.2022 |
| **KULINARISCH** |  | **Hackfleisch-Lauchsuppe**  mit Schmelzkäse  dazu ein knuspriges Brötchen |  |  | **Knusperfisch „Tomate-Mozzarella“**  dazu Kartoffelpüree  und hausgemachter Gurkensalat mit Joghurt-Dressing |
| **VEGETARISCH** | **Vollkorn-Penne „Gärtnerin Art“**  **Vollkorn**-Röhrennudeln,  dazu eine Sahnesauce mit Gemüsestreifen *(Möhren, Sellerie, Lauch)* |  | **Buntes Pfannengemüse**  mit Erbsen, Karotten und Mais, dazu Langkornreis und Kräutersauce | **Kaiserschmarrn**  mit Apfelmus |  |
| **BIO-MENÜ** |  | | | | |
|  |  |  |  |  |
| **SALAT**  **oder**  **DESSERT** | **Salatbar** | **frisches Obst** | **Nuss Nougat Pudding** | **Salatbar** | **Madeleines natur** |
| **Salatbar** | **Salatbar** | **Salatbar** |
| **Allergenfreie Essen Logo.jpg** | |  |  |  |  |
| **Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: bestellung@nickut-catering.de**  *\* 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.*  *DGE-Logo-b15cmx300dpi-RGB.jpgBei 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.* | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| **C:\Users\mansfeld\Desktop\Betriebsdaten     Nickut\nickut_catering.png** |  |

****