







KW 13	Montag 27.03.2023	Dienstag 28.03.2023	Mittwoch 29.03.2023	Donnerstag 30.04.2023	Freitag 31.04.2023
KULINARISCH			<b>Chicken Nuggets</b> mit Kartoffelpüree und kalter Süß Saure Sauce 	<b>Gabelspaghetti Florentin</b> Hörnchennudeln mit einer Spinatrahmsauce	<b>Seelachs Knusperfilet</b>  mit Salzkartoffeln und Remouladensauce
VEGETARISCH	<b>Fusilli Parmarosa Vollkorn</b> Spiralnudeln mit einer Tomaten Basilikum Sahne Sauce  	<b>Eier Omelette</b> dazu Fingermöhrchen in Rahmsauce und Salzkartoffeln			
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	frisches Obst	Hausgemachter Schoko Pudding	<i>Salatbar</i>	Hausgemachter Mandarinen Quark 	<i>Salatbar Müsliriegel</i>
	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>		<i>Salatbar</i>	
 <b>Allergiefreie Essen:</b>					


Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: [bestellung@nickkut-catering.de](mailto:bestellung@nickkut-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.

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.