









KW 16	Montag 17.04.2023	Dienstag 18.04.2023	Mittwoch 19.04.2023	Donnerstag 20.04.2023	Freitag 21.04.2023
<b>KULINARISCH</b>	<b>Holländische Frikandel</b> <b>NEU!</b> vom Geflügel, dazu Kartoffelpüree und Erbsengemüse natur  		<b>Spirelli</b> <b>„Carbonara“</b> Spiralnudeln, dazu eine Rahmsauce mit Putenbruststreifen 	<b>Veggie-Hackbällchen</b> <b>„Toskana“</b> dazu Tomatensauce und Langkornreis	
<b>VEGETARISCH</b>		<b>Gemüse Nuggets</b> <i>(Mais, Brokkoli,            Karotte, Erbse)</i> mit Zartweizen und Curry- Rahmsauce 			<b>Gnocchi Florentin</b> kleine Kartoffelnocken, dazu eine Spinatrahm Sauce
<b>BIO-MENÜ</b>					
<b>SALAT oder DESSERT</b>	<b>Stracciatella Joghurt</b> 	<b>Hausgemachter            Haselnuss Pudding</b> 	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar Obst</i>
	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>			
	<b>Allergenfreie Essen:</b>				

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