












KW 10	Montag 06.03.2023	Dienstag 07.03.2023	Mittwoch 08.03.2023	Donnerstag 09.03.2023	Freitag 10.03.2023
KULINARISCH	<b>Chicken Finger</b> <b>NEU!</b> aus der Hähnchenbrust, knusprig paniert, dazu Süß-Saure Sauce und Langkornreis 		<b>Putenfleischkäse</b> dazu Kartoffelpüree und Erbsen Möhren Gemüse in Béchamel Sauce  	<b>Farfalle Brokkoli</b> Schmetterlingsnudeln, mit Brokkoli- Rahmsauce 	
VEGETARISCH		<b>Gemüseschnitzel</b> (Blumenkohl, Erbsen, Broccoli, Karotten, Kartoffeln) dazu <b>Vollkorn</b> <b>Spiralnudeln</b> und Tomatensauce 			<b>Milchreis</b> dazu kalter Erdbeer- Rhabarber Kompott
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i> 	<b>Hausgemachter Vanille Pudding</b>  <i>Salatbar</i>	<b>Hausgemachte Götterspeise Cassis</b>  <i>Salatbar</i>	<i>frisches Obst</i> 	<i>Snack Möhren</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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.

KW 10	Montag 06.03.2023	Dienstag 07.03.2023	Mittwoch 08.03.2023	Donnerstag 09.03.2023	Freitag 10.03.2023
KULINARISCH	<b>Chicken Finger</b> <b>NEU!</b> aus der Hähnchenbrust, knusprig paniert, dazu Süß-Saure Sauce und Langkornreis 		<b>Putenfleischkäse</b> dazu Kartoffelpüree und Erbsen Möhren Gemüse in Béchamel Sauce  	<b>Farfalle Brokkoli</b> Schmetterlingsnudeln, mit Brokkoli- Rahmsauce 	
VEGETARISCH		<b>Gemüseschnitzel</b> (Blumenkohl, Erbsen, Broccoli, Karotten, Kartoffeln) dazu <b>Vollkorn</b> <b>Spiralnudeln</b> und Tomatensauce 			<b>Milchreis</b> dazu kalter Erdbeer- Rhabarber Kompott
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i> 	<b>Hausgemachter Vanille Pudding</b>  <i>Salatbar</i>	<b>Hausgemachte Götterspeise Cassis</b>  <i>Salatbar</i>	<i>frisches Obst</i> 	<i>Snack Möhren</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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.

KW 10	Montag 06.03.2023	Dienstag 07.03.2023	Mittwoch 08.03.2023	Donnerstag 09.03.2023	Freitag 10.03.2023
KULINARISCH	<b>Chicken Finger</b> <b>NEU!</b> aus der Hähnchenbrust, knusprig paniert, dazu Süß-Saure Sauce und Langkornreis 		<b>Putenfleischkäse</b> dazu Kartoffelpüree und Erbsen Möhren Gemüse in Béchamel Sauce  	<b>Farfalle Brokkoli</b> Schmetterlingsnudeln, mit Brokkoli- Rahmsauce 	
VEGETARISCH		<b>Gemüseschnitzel</b> (Blumenkohl, Erbsen, Broccoli, Karotten, Kartoffeln) dazu <b>Vollkorn</b> <b>Spiralnudeln</b> und Tomatensauce 			<b>Milchreis</b> dazu kalter Erdbeer- Rhabarber Kompott
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i> 	<b>Hausgemachter Vanille Pudding</b>  <i>Salatbar</i>	<b>Hausgemachte Götterspeise Cassis</b>  <i>Salatbar</i>	<i>frisches Obst</i> 	<i>Snack Möhren</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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.