





KW 12	Montag 20.03.2023	Dienstag 21.03.2023	Mittwoch 22.03.2023	Donnerstag 23.03.2023	Freitag 24.03.2023
KULINARISCH				<b>Currywurst Topf</b> vom <b>Geflügel</b>  mit hausgemachter Currysauce und Kartoffelpüree	
VEGETARISCH	<b>Kaiserschmarrn</b> ohne Rosinen, dazu Apfelmus	<b>Gemüse Frikadelle</b> (Möhren, Erbsen, Mais) dazu Zartweizen und vegetarische Bratensauce	<b>Mini Rösti Taler</b> dazu buntes Möhren- gemüse in Hollandaise und hausgemachter Kräuterquark 		<b>Lauchsuppe</b> mit Kartoffelwürfeln und Schmelzkäse, dazu ein Bäckerbrötchen
BIO- MENÜ					
SALAT oder DESSERT	<b>Pfirsich Maracuja Quark</b>	<b>Nuss-Nougat Pudding</b>	<b>Götterspeise Waldmeister</b> 	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>
	<i>Salatbar</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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.