




KW 17	Montag 24.04.2023	Dienstag 25.04.2023	Mittwoch 26.04.2023	Donnerstag 27.04.2023	Freitag 28.04.2023
KULINARISCH			<b>Hähnchenbrust-Filet natur</b> mit Champignon Cremesauce, dazu Kartoffelpüree 	<b>Farfalle „BoloVeggie“</b> Schmetterlingsnudeln, dazu eine Tomatensauce mit vegetarischem Hackfleisch auf Sojabasis 	
	<b>VEGETARISCH</b> <b>Pfannkuchen</b> mit Apfelmus	<b>BIO Pasta*</b> <b>„Florentin“</b>  Bio Nudeln mit einer Käse-rahmsauce			<b>Asia Geschnetzeltes „Süß Sauer“</b> Geschnetzeltes (vegan), mit Bambus und roter Paprika, dazu Langkornreis
BIO-MENÜ					
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i>	frisches Obst	Nuss Nougat Pudding	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>
		<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>		
	Allergenfreie Essen:				


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.