





KW 18	Montag 01.05.2023	Dienstag 02.05.2023	Mittwoch 03.05.2023	Donnerstag 04.05.2023	Freitag 05.05.2023
KULINARISCH	Tag der Arbeit			<b>Putenfleischkäse</b> dazu Kartoffelpüree und eine Geflügel Sauce 	
VEGETARISCH		<b>Rührei</b> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	<b>BIO Pasta*</b> „Formaggio“ BIO-Nudeln* dazu eine cremige Käsesauce		<b>Milchreis</b> dazu kaltes Erdbeer- Rhabarberkompott
BIO- MENÜ					
SALAT oder DESSE RT		frisches Obst <i>Salatbar</i> 	frisches Obst <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.


KW 18	Montag 01.05.2023	Dienstag 02.05.2023	Mittwoch 03.05.2023	Donnerstag 04.05.2023	Freitag 05.05.2023
KULINARISCH	Tag der Arbeit			Putenfleischkäse dazu Kartoffelpüree und eine Geflügel Sauce 	
VEGETARISCH		Rührei mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	BIO Pasta* „Formaggio“ BIO-Nudeln* dazu eine cremige Käsesauce		Milchreis dazu kaltes Erdbeer- Rhabarberkompott
BIO- MENÜ					
SALAT oder DESSE RT		frisches Obst  <i>Salatbar</i>	frisches Obst <i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>	<i>Salatbar</i>
 Allergiefreie 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.


KW 18	Montag 01.05.2023	Dienstag 02.05.2023	Mittwoch 03.05.2023	Donnerstag 04.05.2023	Freitag 05.05.2023
KULINARISCH	Tag der Arbeit			<b>Putenfleischkäse</b> dazu Kartoffelpüree und eine Geflügel Sauce 	
VEGETARISCH		<b>Rührei</b> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	<b>BIO Pasta*</b> „Formaggio“ BIO-Nudeln* dazu eine cremige Käsesauce		<b>Milchreis</b> dazu kaltes Erdbeer- Rhabarberkompott
BIO- MENÜ					
SALAT oder DESSE RT		frisches Obst <i>Salatbar</i> 	frisches Obst <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.


KW 18	Montag 01.05.2023	Dienstag 02.05.2023	Mittwoch 03.05.2023	Donnerstag 04.05.2023	Freitag 05.05.2023
KULINARISCH	Tag der Arbeit			<b>Putenfleischkäse</b> dazu Kartoffelpüree und eine Geflügel Sauce 	
VEGETARISCH		<b>Rührei</b> mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	<b>BIO Pasta*</b> „Formaggio“ BIO-Nudeln* dazu eine cremige Käsesauce		<b>Milchreis</b> dazu kaltes Erdbeer- Rhabarberkompott
BIO- MENÜ					
SALAT oder DESSE RT		frisches Obst <i>Salatbar</i> 	frisches Obst <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.