













KW 18	Montag 29.04.2024	Dienstag 30.04.2024	Mittwoch 01.05.2024	Donnerstag 02.05.2024	Freitag 03.05.2024	
KULINARISCH	Kartoffeleintopf mit Karotten-, Kartoffelwürfeln und Geflügelwursteinlage, dazu ein knuspriges Brötchen  	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce (kalt) und Kartoffelpüree 	<p><i>Tag der Arbeit</i></p>	Spinat-Knusperfisch NEU! Paniertes Alaska Seelachsfilet mit Spinat gefüllt, dazu Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln 	Valess Geschnetzeltes Geschnetzeltes auf Milchbasis mit Paprikarahmsauce und Langkornreis	
				Roter Heringssalat mit Roter Bete, Apfelstücken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln  		
VEGETARISCH	Pfannkuchen mit Kirschkompott 	Mini-Rösti-Taler mit hausgemachtem Kräuterquark und Möhrengemüse natur 		Gemüseschnitzel (Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli, Karotten, Kartoffeln) mit vegetarischer Bratensauce und Salzkartoffeln	Vollkorn- Nudelauflauf Vollkorn -Spiralnudeln mit Mais und Erbsen in Béchamelsauce, mit jungem Gouda überbacken 	
BIO PASTA MENÜ	BIO Pasta* Porro BIO Nudeln* mit Schmelzkäse-Lauch-Sauce			BIO Pasta* Porro BIO Nudeln* mit Schmelzkäse-Lauch-Sauce		
SALAT oder DESSERT	Schokoladenpudding oder frisches Obst	Himbeerjoghurt oder frisches Obst		<p><i>Salatbar</i></p>		<p><i>Salatbar</i></p>
	<p><i>Salatbar</i></p>	<p><i>Salatbar</i></p>				

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

BIO Zutaten: Vollkornbrot, Nudeln * 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.