










KW 19	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024
KULINARISCH	Nürnberger Rostbratwürstchen vom Geflügel mit Kartoffelpüree und Bratensauce 	Grüner Erbseneintopf mit Möhren-, Lauch- und Selleriewürfeln und mit Geflügelwursteinlage, dazu ein knuspriges Brötchen  	Cevapcici vom Geflügel mit Ajvarsauce und Langkornreis  	<i>Christi Himmelfahrt</i>	Backfisch Alaska-Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensauce und Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus	Gemüse Dino (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Mais, Zwiebeln, Paprika) mit Curry-Rahmsauce und Zartweizen	Möhren-Orangen-Cremesuppe mit BIO-Hirse-Vollkornbrot  		Rita's Ravioli gefüllte Nudeltasche mit Käse und Spinat, dazu Käse-Sahnesauce
BIO PASTA MENÜ	BIO-Pasta* Florentin BIO-Nudeln* mit Spinatrahmsauce				
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i>	Haselnusspudding oder frisches Obst	<i>Salatbar</i>		Mini Madeleines natur
		<i>Salatbar</i>			<i>Salatbar</i>

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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.