










20	Montag 16.05.2022	Dienstag 17.05.2022	Mittwoch 18.05.2022	Donnerstag 19.05.2022	Freitag 20.05.2022
KULINARISCH	Valess-Geschnetzeltes „Hawai“ Geschnetzeltes (auf Milch-Basis) in fruchtiger Curry Sauce mit Ananas, dazu Langkornreis	BIO Pasta* „Funghi“ NEU! BIO-Nudeln* dazu eine Champignonrahmsauce 	Chicken Nuggets mit süß saurer Sauce, dazu Kartoffelpüree 	Reisnudel-Pfanne „Herkules“ kleine Nudeln aus Hartweizengrieß, dazu eine Gemüsepfanne (Karotte, Erbsen, Feta-Würfel) mit Ajvarsauce 	Seelachsfilet „Napoli“ dazu Salzkartoffeln und eine Tomatensauce 
	Gnocchi „Brokkoli“ Kleine Kartoffelnocken mit einer cremigen Brokkolisauce 	Gemüsefrikadelle (Möhre, Erbse, Mais) dazu Zartweizen und Sauce Hollandaise	Klare Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Porree, Kohlrabi) und Muschelnudeleinlage, dazu ein knuspriges Brötchen 	Pfannkuchen natur mit warmen Kirschen	Gemüse-Kartoffel-Auflauf Kartoffelscheiben mit Blumenkohl und Möhren in Bechamelsauce und mit jungem Gouda überbacken
BIO-MENÜ	BIO Pasta* „Funghi“ NEU! BIO-Nudeln* dazu eine Champignonrahmsauce				
SALAT oder DESSERT	Götterspeise Waldmeister (enthält Gelatine vom Rind)	Hausgemachter Erdbeer Quark 		Stracciatella Joghurt	
			Frisches Obst		Müsli Riegel Schoko
	Allergenfreie Essen:				


Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: 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.