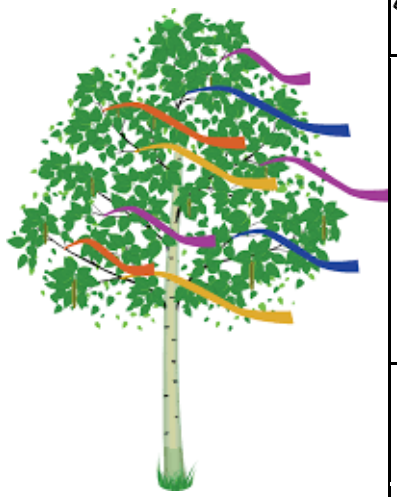
nickut catering

KW 18	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025
KULINARISCH	**Schlemmerbällchen Bernaise** Geflügelhackbällchen in Estragon-Hollandaise und Kartoffelpüree	**Gemüse Nuggets** *(aus Mais, Brokkoli, Karotte, Erbse)* mit Paprikarahmsauce und Hörnchennudeln	**Wochenspecial:** Asia-Pfanne „süß-sauer“ mit asiatischen Nudeln, Gemüse (Weißkohl,Bambus,Soja;Paprikastreifen) und Chicken Flakes	*1.Mai*	**Alaska Seelachs** mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln
VEGETARISCH	**Kaiserschmarrn** *(ohne Rosinen)* mit Apfelmus	**Kartoffelgratin** Kartoffelscheiben in Gratinsauce mit Gouda überbacken	**Spinat-Knusper-Medaillon** mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln		**Nudelsüppchen** Klare Suppe mit Gemüsewürfeln *(Karotte Porree, Sellerie)*, und Muschelnudel-einlage, dazu ein knuspriges Brötchen
BIO PASTA MENÜ	**BIO-Pasta* Alfredo** BIO-Nudeln* mit Tomaten-Gemüsesauce *(Porree, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)* und geriebenem Hartkäse				**BIO-Pasta* Alfredo**
SALAT oder DESSERT	**Frisches Obst** *Salatbar*	**Hausgemachter Mangoquark** *Salatbar*	*Salatbar*		*Salatbar*

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.