


























	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KULINARISCH	Cordon Bleu vom Hähnchen dazu Kartoffelpüree und feine Erbsen in Rahmsauce  	Eier Omelette dazu Salzkartoffeln und Schnittlauchsauce 	Raviolini „Formaggio“ kleine Nudeltaschen mit einer Gemüsefüllung, dazu eine Käse Sahne Sauce  	Geflügelhacksteak dazu Langkornreis und Ajvarsauce 	Seelachsfilet „Müllerin Art“ dazu Salzkartoffeln und Dillsauce  
VEGETARISCH	American Pancakes kleine amerikanische Pfannkuchen, dazu warmer Pflaumenkompott 	Tomatencremesuppe mit Gemüsewürfeln (<i>Karotte, Porree, Zwiebeln, Sellerie</i>) und Vollkorn Reiseinlage , dazu ein knuspriges Brötchen  	Mini Käse Rösti Würfel dazu Blumenkohlgemüse natur und Sauce Hollandaise 	Frühlingsgemüse Eintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, feinen Markerbsen und Brechbohnen, dazu ein Brötchen 	Valess-Geschnetzeltes „Hawaii“ vegetarisches Geschnetzeltes (auf Milch-Basis) in fruchtiger Curry Sauce mit Ananas, dazu Langkornreis 
BIO-MENÜ	BIO Pasta* „Alfredo“ – BIO Nudeln mit fruchtiger Tomatensauce und Gemüsewürfeln (<i>Porree, Karotte, Sellerie</i>), dazu geriebener Hartkäse				
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Heidelbeer Quark 	Gartensalat (Eisberg, Endivie, Radicchio) mit Honig Kräuter Dressing 	Vanillepudding 	Grüner Bohnensalat 	Hausgemachter Möhrensalat 
	frisches Obst 	oder frisches Obst 	oder frisches Obst 	oder frisches Obst 	oder Müsliriegel Schokolade 
	Allergenfreie Essen:				


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

* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007

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.