



KW 03	Montag 06.01.2025	Dienstag 07.01.2025	Mittwoch 08.01.2025	Donnerstag 09.01.2025	Freitag 10.01.2025
KULINARISCH			 Hähnchenschnitzel Mit Rahmkohlrabi Und Kartoffelpüree		Captain Iglo NEU! Knusperfisch (ohne Gemüseauflage) dazu hausgemachte Remouladensauce und Salzkartoffeln  alternativ: BIO-Pommes
VEGETARISCH	Nudelsüppchen klare Suppe mit Gemüsewürfeln (<i>Karotte Porree, Sellerie</i>), und Muschelnudel- Einlage, dazu ein BIO-Weizenbrötchen	Bio Pasta Formaggio		Veggie-Bullar Gemüsebällchen (<i>Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln</i>) mit Preiselbeer- Rahmsauce und Reis	
BIO Pasta	BIO Pasta* Formaggio BIO-Nudeln* mit Käsesahnesauce				
BIO	BIO-Obst	BIO-Gemüse Fair Trade Bananen	BIO-Schokobrötchen		
Dessert 1 x Woche					Gurke-Mais-Salat mit Joghurtdressing
Salat 1 x Woche		Hausgemachter Vanillepudding			


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.