


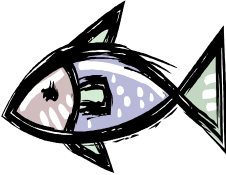





KW 14	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025
KULINARISCH H			<b>Spirelli Carbonara</b> <b>BIO-Spiralnudeln</b> , dazu Rahmsauce mit Putenbruststreifen	<b>Alaska Seelachs</b> mit Zitronensauce und Salzkartoffeln	
VEGETARISCH	<b>Reibekuchen</b> mit <b>BIO-Apfelmus</b> 	<b>BIO-Pasta*</b> <b>Florentin</b> BIO-Nudeln* mit Spinatrahmsauce	 	 	<b>Bunter Nudelauf</b> Nudeln mit Mais und Erbsen in Béchamelsauce, mit jungem Gouda überbacken 
BIO Pasta					
BIO	<b>BIO-Obst</b>	<b>BIO-Gemüse</b> <b>Fair Trade Bananen</b>	<b>BIO-Schokobrotchen</b>		
Dessert 1 x Woche					<b>Stracciatella-Joghurt</b>
Salat 1 x Woche			<b>Möhren, Mais, Rettich, Gurken Salat mit Honig- Kräuter Dressing</b>		

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: [bestellung@nickut-catering.de](mailto: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.