

KW 15	Montag 07.04.2025	Dienstag 08.04.2025	Mittwoch 09.04.2025	Donnerstag 10.04.2025	Freitag 11.04.2025
<b>KULINARISCH</b>	<b>Hähnchen-Gyros</b> mit hausgemachtem Tsatsiki und <b>BIO-Langkornreis</b> 			<b>BIO Gnocchi</b> Kleine Kartoffelnocken mit Brokkoli-Creme Sauce	
<b>VEGETARISCH</b>	<b>Gemüse-Cremesuppe</b> <i>(Blumenkohl, Karotte,            Brokkoli)</i> , dazu ein <b>Bio-Vollkornbrötchen</b> 	<b>BIO-Omelette</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> Kartoffelscheiben mit Blumenkohl und Möhren in Béchamelsauce und mit Gouda überbacken		<b>BIO Pasta* Porro-Schmelzkäse</b> BIO-Nudeln* mit Schmelzkäse-Lauch- Sauce
<b>BIO Pasta</b>					
<b>BIO</b>	<b>BIO-Obst</b>		<b>BIO-Vanillejoghurt Im Becher</b>		
<b>Dessert 1 x Woche</b>		<b>Hausgemachter Schokopudding mit BIO Milch 0,85€</b>			
<b>Salat 1 x Woche</b>	<b>Krautsalat</b>				<b>Eisbergsalat, Mais, Möhre. Kräuterdressing</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.