

KW 16	Montag 14.04.2025	Dienstag 15.04.2025	Mittwoch 16.04.2025	Donnerstag 17.04.2025	Freitag 18.04.2025
KULINARISCH		<b>Currywurst</b> Pommes frites			<i>Karfreitag</i>
VEGETARISCH	<b>Schweizer Rösti-Auflauf</b> Geriebene Kartoffeln mit Käse überbacken, <b>dazu hausgemachter Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing</b>		<b>American Pancakes</b> <b>mit BIO-Apfelmus</b>	<b>Pizza „Margherita“</b>	
BIO	<b>BIO-Obst</b>	<b>BIO-Gemüse</b> <b>Fair Trade Bananen</b>	<b>BIO Joghurt Himbeere</b>		
Dessert 1 x Woche		<b>Hausgemachter Heidelbeerquark</b>			
Salat 1 x Woche				Eisbergsalat mit hausgemachtem Joghurtdressing	



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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo*

