

KW 17	Montag 21.04.2025	Dienstag 22.04.2025	Mittwoch 23.04.2025	Donnerstag 24.04.2025	Freitag 25.04.2025
KULINARISCH	<p><i>Ostermontag</i></p> 		<b>American Hot Dog</b> Hot Dog-Brötchen mit Geflügelwiener, dazu Hot Dog-Sauce, Röstzwiebeln und saure Gurkenscheiben		
VEGETARISCH		<b>Pellkartoffeln</b> mit <b>BIO-Erbsengemüse</b> natur und Kräuterquark		<b>BIO-Pfannkuchen</b> mit Aprikosen-Erdbeer-Chutney	<b>Pizza „Margherita“</b>
BIO			<b>BIO-Obst</b> <b>Fair Trade Bananen</b>	<b>BIO-Gemüse</b>	<b>BIO Joghurt Vanille</b>
Dessert 1 x Woche			<b>Buttermilchdessert</b> <b>Gartenfrucht</b>		
Salat 1 x Woche					<b>Eisbergsalat mit 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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.