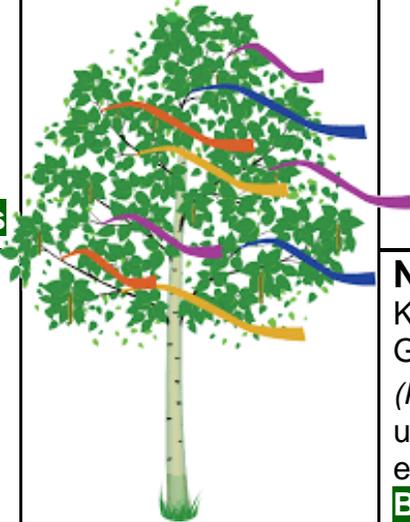


KW 18	Montag 28.04.2025	Dienstag 29.04.2025	Mittwoch 30.04.2025	Donnerstag 01.05.2025	Freitag 02.05.2025
KULINARISCH			<b>Vegetarisches Chili sin Carne</b> mild gewürzt, auf Sojabasis mit Paprika, Mais und Kidneybohnen, dazu <b>BIO-Langkornreis</b>		
VEGETARISCH	<b>Kaiserschmarrn</b> <i>(ohne Rosinen)</i> mit <b>BIO-Apfelmus</b>	<b>Kartoffelgratin</b> Kartoffelscheiben in Gratinsauce mit Gouda überbacken, <b>dazu</b> <b>hausgemachter Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing</b>			<b>Nudelsüppchen</b> Klare Suppe mit Gemüsewürfeln <i>(Karotte Porree, Sellerie),</i> und Muschelnudel- einlage, dazu ein <b>BIO-Weizen Brötchen</b>
BIO Pasta					
BIO	<b>BIO-Obst</b>	<b>BIO-Gemüse</b> <b>Fair Trade Bananen</b>	<b>BIO-Schokobrötchen</b>	<b>1. Mai</b>	
Dessert <b>1 x</b> <b>Woche</b>		<b>Hausgemachter Mangoquark</b>			
Salat <b>1 x</b> <b>Woche</b>			<b>Bauernsalat</b> <i>(Endivien, Chinakohl, Karotte)</i> mit <b>Joghurdressing</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.