











KW05	Montag 30.01.2022	Dienstag 31.01.2023	Mittwoch 01.02.2023	Donnerstag 02.02.2023	Freitag 03.02.2023
KULINARISCH	<b>Currywurst Topf</b> vom <b>Geflügel</b> mit hausgemachter Currysauce, dazu Kartoffelpüree 	<b>Wochenspecial</b> (ohne Fleisch auch für Vegetarier geeignet): <b>Chicken Bites mit Asia Nudeln und süß-saurer Sauce</b>	<b>Vegetarisches Chili sin Carne mild gewürzt</b> , auf Sojabasis mit Paprika und Mais, dazu Langkornreis 	<b>Cappellini „Spinaci“</b> halbmondförmige Nudeln mit Tomate-Basilikum Füllung, dazu eine Spinatrahmsauce	<b>Butterfisch</b> Seelachsfilet mehliert, mit Kartoffel-Möhren Stampf, dazu eine Petersiliensauce  
VEGETARISCH	<b>Bergische Reibekuchen</b> <b>Neues Produkt!</b> mit Apfelmus		<b>Pierogi</b> vegetarisch gefüllte Teigtaschen in Zwiebelschmelze, dazu Sauerrahm	<b>Lauchsuppe</b> mit Lauchstreifen, Kartoffelwürfeln und Schmelzkäse, dazu ein frisches Brötchen 	<b>Mini Rösti Taler</b> <b>NEU!</b> dazu Blumenkohl in holländischer Sauce
BIO-MENÜ	 <b>BIO Pasta* Funghi</b> BIO-Nudeln* dazu eine Sahnesauce mit Champignons				
SALAT oder DESSERT	<i>Salatbar</i>	Frisches Obst 	<i>Salatbar</i>	Vanille Pudding 	<i>Salatbar</i>
		<i>Salatbar</i>		<i>Salatbar</i>	
 <b>Allergenfreie Essen:</b>					
<b>Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: <a href="mailto:bestellung@nickut-catering.de">bestellung@nickut-catering.de</a></b> <small>* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013</small> <small>Info: Täglich haben Sie die Möglichkeit ergänzend zum Speiseplan Obst oder Salate zu bestellen. Bitte sprechen Sie uns einfach darauf an! <b>Obst vor dem Verzehr bitte waschen!</b></small> <small>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.</small>					