


















KW 16	Montag 13.04.2026	Dienstag 14.04.2026	Mittwoch 15.04.026	Donnerstag 16.04.2026	Freitag 17.04.2026
KULINARISCH	Hähnchenbrust Piccata NEU! mit herzhafter Parmesanpanade, dazu Tomaten-Basilikum-Sahnesauce und Langkornreis 	Kartoffeleintopf Porree-, Karotten- und Kartoffelwürfel mit Geflügelwursteinlage und einem Bio-Dinkel-Hirse Vollkornbrot   	Vegetarisches Chili sin Carne mild gewürzt, auf Sojabasis mit Paprika, Mais und Kidneybohnen, dazu Gabelspaghetti 	Rostbratwurst mit Blumenkohl in Béchamelsauce und Kartoffelpüree 	Fischfrikadelle mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln  Roter Heringsalat mit Rote Bete, Apfelstücken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 
	VEGETARISCH	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus	Gemüse-Nuggets <i>(aus Mais, Brokkoli, Karotte, Erbse)</i> mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Eier-Omelette mit Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln	Bunter Nudelaufauf Penne mit Mais und Erbsen in Béchamelsauce, mit jungem Gouda überbacken 
BIO PASTA MENÜ	BIO Pasta Formaggio Bio-Nudeln* mit einer cremigen Käsesauce  				
SALAT oder DESSERT	Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing 	Götterspeise Waldmeister 	Bauernsalat (Endivien, Chinakohl, Karotte) mit American Dressing NEU! 	Hausgemacht Haselnusspudding 	Eisbergsalat mit Balsamico-Kirsch-Dressing 
	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder Madeleines natur

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: 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-Log  gekennzeichnet.*