




KW 17	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026
KULINARISCH	<b>Geflügelhackbällchen Toskana</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Langkornreis 	<b>Linseneintopf</b> mit Porree, Kartoffel-, Möhrenwürfeln und Geflügelwurststeinlage, dazu ein <b>Vollkorntoast</b>   	<b>Gnocchi Florentin</b> Kleine Kartoffelnocken mit Spinatrahmsauce 	<b>Hähnchenschnitzel</b> mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree 	<b>Seelachs würzig paniert</b> mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln  
	<b>VEGETARISCH</b>	<b>Möhren-Orangen-Cremesuppe</b> dazu ein knuspriges Brötchen 	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	<b>Pancakes</b> mit Pfirsich-Chutney 	<b>Kartoffel-Gemüse-Auflauf</b> Kartoffelscheiben mit Blumenkohl und Möhren in Gratinsauce, mit Gouda überbacken 
<b>BIO PASTA MENÜ</b>	<b>BIO-Pasta Parmarosa</b> BIO-Nudeln* mit Tomaten-Basilikum-Sahnesauce				
<b>SALAT oder DESSERT</b>	<b>Krautsalat mit Essig-Öl-Dressing</b> 	<b>Hausgemachter Vanillepudding</b>	<b>Mexikosalat</b> (Möhre, Mais, Rettich, Gurke) mit Kirsch-Balsamico-Dressing 	<b>Hausgemachter Himbeerjoghurt</b> 	<b>Hausgemachter Gurkensalat mit Kräuterdressing</b> 
	<b>oder frisches Obst</b>	<b>oder frisches Obst</b> 	<b>oder frisches Obst</b>	<b>oder frisches Obst</b>	<b>oder Zitronenkeks</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-Log  gekennzeichnet.