















KW 21	Montag 18.05.2026	Dienstag 19.05.2026	Mittwoch 20.05.2026	Donnerstag 21.05.2026	Freitag 22.05.2026
KULINARISCH	<b>Schaschlik-Topf</b> vom Geflügel mit Mais und Paprika, dazu Gabelspaghetti  	<b>Gnocchi Parmarosa</b> Kleine Kartoffelnocken mit Tomaten-Basilikum-Sahnesauce	<b>Hähnchenbrust natur</b> mit Erbsen in Sauce Hollandaise und Kartoffelpüree   	<b>Gemüseschnitzel</b> (Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli, Karotten, Kartoffeln) mit Paprikarahmsauce und Salzkartoffeln	<b>Fusilli Tonno</b> Spiralnudeln mit Tomaten-Thunfisch-Sahnesauce   
VEGETARISCH	<b>Reibekuchen</b> mit Apfelmus	<b>Patatas Bravas</b> Röstkartoffeln mit buntem Möhengemüse und hausgemachtem Kräuterquark  	<b>Schweizer Rösti-Auflauf</b> Geriebene Kartoffeln mit Käse überbacken, <b>dazu Möhrensalat mit Essig-Öl-Dressing</b>	<b>Rheinische Gemüsesuppe</b> (Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Porree, Bohnen, Kohlrabi und Kartoffelwürfel) dazu ein <b>Vollkorntoast</b>   	<b>Reisnudelpfanne Herkules</b> Erbsen, Möhren und Fetawürfel mit Reisnudeln und Ajvarsauce
BIO PASTA MENÜ	<b>BIO Pasta Formaggio</b> Bio-Nudeln* mit cremiger Käsesauce				
SALAT oder DESSERT	<b>Hausgemachter Vanillepudding</b>	<b>Bauernsalat</b> (Endivien, Chinakohl, Karotte) mit American Dressing  	<b>Buttermilchdessert Gartenfrucht</b>	<b>Hausgemachter Kirschjoghurt</b>  	<b>Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing</b>  
	<b>oder frisches Obst</b> 	<b>oder frisches Obst</b>	<b>oder frisches Obst</b> 	<b>oder frisches Obst</b>	<b>oder Müsliriegel Erdbeer-Joghurt</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.