

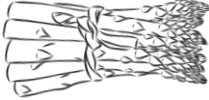













KW 22	Montag 25.05.2026	Dienstag 26.05.2026	Mittwoch 27.05.026	Donnerstag 28.05.2026	Freitag 29.05.2026	
KULINARISCH	<i>Pfingst- montag</i>	Kartoffeleintopf mit Porree-, Karotten- und Kartoffelwürfeln, Geflügelwursteinlage, dazu ein Brötchen  	Cheese-Tortelloni mit Käse gefüllte Nudeln, dazu Tomaten- Gemüsesauce (<i>Porree, Karotten, Sellerie, Zwiebeln</i>)	Hähnchenschnitzel mit Spargelragout in Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln regional & saisonal   	Alaska Seelachsfilet „Tomate-Mozzarella“ mit einer dünnen Schicht Tomaten-Mozzarella Creme unter der Panade, dazu Tomatensauce und Langkornreis  Norddeutscher Heringstipp mit Apfel- stückchen und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 	
VEGETARISCH		Gemüse-Nuggets (aus Mais, Brokkoli, Karotte, Erbse) mit Curryrahmsauce und Langkornreis	Brokkoli- Cremesuppe dazu ein Bio-Dinkel-Hirse Vollkornbrot  	Pancakes mit Pfirsich-Chutney (kalt)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf Kartoffelscheiben mit Blumenkohl und Möhren in Gratinsauce, überbacken mit jungem Gouda	
BIO PASTA MENÜ		BIO-Pasta Florentin BIO-Nudeln* mit Spinatrahmsauce				
SALAT oder DESSERT		Hausgemachter Karamellpudding oder frisches Obst 	Snack Möhren  oder frisches Obst	Hausgemachter Wackelpudding Cassis oder frisches Obst 	Gartensalat (Eisberg, Radicchio, Karotte)  mit Mango-Dressing NEU! oder Doppelkeks mit Schokofüllung	

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-Logo  gekennzeichnet.