













KW 23	Montag 01.06.2026	Dienstag 02.06.2026	Mittwoch 03.06.026	Donnerstag 04.06.2026	Freitag 05.06.2026	
KULINARISCH	<b>Wickies Veggie-Bullar</b> Gemüsebällchen ( <i>Erbesen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln</i> ) mit Preiselbeer-Rahmsauce und Kartoffelpüree	<b>Penne Bolognese</b> Röhrennudeln mit Hackfleisch-Tomatensauce und geriebenem Hartkäse 	<b>Seelachsfilet</b> knusprig paniert, mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln  	<i>Fronleichnam</i>	<b>Pasta Formaggio</b> kleine Hörnchennudeln mit Käse-Sahne-Sauce	
VEGETARISCH	<b>Mini Rösti-Taler</b> mit Erbsengemüse natur und hausgemachtem Tsatsiki 	<b>Spinat-Knusper-Medaillon</b> mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 	<b>Hausgemachte Spargelcremesuppe</b> <i>regional &amp; saisonal</i> dazu ein <b>Vollkorntoast</b> 		<b>Milchreis</b> mit kaltem Kirschkompott 	
BIO PASTA MENÜ	<b>BIO-Pasta Feta</b> BIO-Nudeln mit Tomaten-Thymian-Feta-Sauce				<b>BIO-Pasta Feta</b>	
SALAT oder DESSERT	<b>Hausgemachter Schokoladenpudding</b>	<b>Coleslaw-Salat <b>NEU!</b></b> (aus Weißkohl   & Möhren in hellem Dressing) 	<b>Hausgemachter Gurke-Mais-Salat mit Kräuterdressing</b> 		<b>Chinakohlsalat mit Cocktaildressing</b> 	
	<b>oder frisches Obst</b> 	<b>oder frisches Obst</b>	<b>oder frisches Obst</b>	<b>oder Mini-Marmorkuchen</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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.*