

















KW 24	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026
KULINARISCH	Hähnchen-Geschnetzeltes Hawaii in Currysauce mit Kokosnussmilch und Ananasstücken, dazu Langkornreis 	Linseneintopf mit Porree, Kartoffel, Möhrenwürfeln und Geflügelwursteinlage, dazu ein Bio-Dinkel-Hirse Vollkornbrot   	Plant-Power NEU! Veganes Schnitzel (aus Weizenprotein) mit Paprikarahmsauce und Langkornreis 	Currywurst-Topf vom Geflügel mit hausgemachter Currysauce und Kartoffelpüree 	Hoki mit Spinatrahmsauce und Salzkartoffeln Roter Heringsalat mit Rote Bete, Apfelstücken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) Neue Rezeptur! mit Apfelmus	Eier-Omelette mit Schnittlauch verfeinert, dazu Rahmerbsen und Salzkartoffeln	Nudelaufauf Spiralnudeln mit Karotten und Brokkoli in Gratinsauce, mit jungem Gouda überbacken	Pierogi Gefüllte Teigtaschen in Zwiebelschmelze, dazu Sauerrahm 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Maisgemüse in Rahmsauce
BIO PASTA MENÜ	BIO-Pasta Parmarosa BIO-Nudeln* mit Tomaten-Basilikum-Sahnesauce				
SALAT oder DESSERT	Nuss-Nougat-Pudding 	Hausgemachter Bananenquark 	Eisbergsalat mit Kirsch-Balsamico-Dressing 	Krautsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Hausgemachter Gurkensalat mit Joghurtdressing 
	oder frisches Obst 	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder Frische Erdbeeren 	oder Müsliriegel Schoko


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.