





















KW 25	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026
KULINARISCH	Bergischer Möhreintopf mit Möhren- und Kartoffelwürfeln und Geflügelwursteinlage dazu ein Vollkorntoast  	Hähnchenbrust Piccata mit herzhafter Parmesanpanade, dazu Tomaten-Basilikum-Sahnesauce und Langkornreis  	Gnocchi Florentin Kleine Kartoffelnocken mit Spinatrahmsauce 	Rostbratwurst mit Blumenkohl in Béchamelsauce und Kartoffelpüree 	Seelachs würzig paniert mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln  
	VEGETARISCH Veggie-Bratling NEU! <i>(aus Kräuterseitlingen mediterran gewürzt)</i> mit vegetarischer Bratensauce und Salzkartoffeln 	Süße Quarkkälchen Dicke Pfannkuchen aus Kartoffel-Quarkteig mit Aprikose-Erdbeer-Chutney 	Pellkartoffeln mit Erbsen-Möhren-Gemüse natur und hausgemachtem Kräuterquark 	Tortelloni Gratinati Gefüllte Nudeln (Tomate Zucchini, Aubergine), in Tomatensauce, überbacken mit jungem Gouda 	Geschnetztes Asia Art süß-sauer mit Möhrenstiften, Paprikawürfeln und Valess-Filetstückchen (auf Milchbasis), dazu Langkornreis 
BIO PASTA MENÜ	BIO Pasta* Porro-Schmelzkäse BIO-Nudeln* mit Schmelzkäse-Lauch-Sauce 				
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Haselnusspudding 	Wachsbrechbohnen-salat mit Kräuterdressing 	Altenberger Salat (Eisberg, Möhre, Mais) mit French-Dressing 	Buttermilchdessert Gartenfrucht 	Gartensalat (Eisberg, Radicchio, Karotte) mit Joghurtdressing 
	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder Berliner Ballen

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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Log  gekennzeichnet.