



KW 27	Montag 30.06.2025	Dienstag 01.07.2025	Mittwoch 02.07.2025	Donnerstag 03.07.2025	Freitag 04.07.2025
KULINARISCH	Penne Bolognese Röhrennudeln mit Hackfleisch-Tomatensauce, dazu geriebener Hartkäse 	Patatas Bravas Kleine Röstkartoffeln mit Erbsengemüse natur und hausgemachtem Kräuterquark 	Iglo Fisch-Sticks in Kartoffel-Rösti-Panade NEU! dazu Schnittlauchsauce und Salzkartoffeln Roter Heringssalat mit Roter Bete, Apfelstücken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln  	Schlemmerbällchen Béarnaise Geflügelhackbällchen mit Estragon-Hollandaise und Kartoffelpüree  	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln
VEGETARISCH	BIO-Pasta Alfredo BIO-Nudeln* mit Tomaten-Gemüsesauce (<i>Porree, Karotten, Sellerie, Zwiebeln</i>) und geriebenem Hartkäse		Tortelloni Gratinati Nudeln mit Gemüse-füllung (<i>Tomate Zucchini, Aubergine</i>), Tomatensauce, überbacken mit jungem Gouda	Süße Quarkkälchen Dicke Pfannkuchen aus Kartoffel-Quarkteig mit Apfelmus	
SALAT oder DESS	Hausgemachter Karamellpudding	frisches Obst	Hausgemachter Gurkensalat mit Joghurtdressing 	Hausgemachter Himbeerjoghurt 	Doppelkeks mit Schokoladenfüllung


 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.