

KW 28	Montag 07.07.2025	Dienstag 08.07.2025	Mittwoch 09.07.2025	Donnerstag 10.07.2025	Freitag 11.07.2025
KULINARISCH	Chili con Carne Mild gewürzter Hackfleisch Eintopf mit Paprika, Mais und Kidneybohnen, dazu Langkornreis  	Schweizer Rösti-Auflauf geriebene Kartoffeln mit Käse überbacken dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Chicken Nuggets mit süß-saurer-Sauce (kalt) und Kartoffelpüree 	Reisnudelpfanne Herkules Erbsen, Möhren und Fetawürfel mit Reisnudeln und Ajvarsauce 	Milchreis mit kaltem Kirschkompott
VEGETARISCH	BIO-Pasta Florentin BIO-Nudeln* mit Spinatrahmsauce 		Bunter Gemüseeintopf (Porree, Sellerie, Bohnen, Erbsen, Kartoffelwürfeln) dazu ein Vollkorntoast  		
SALAT oder DESS	Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 	frisches Obst 	Hausgemachter Erdbeer-Banane-Quark 	Gartensalat (Eisberg, Radicchio, Karotte) mit Sauerrahmdressing 	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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo gekennzeichnet.