

KW 32	Montag 04.08..2025	Dienstag 05.08.2025	Mittwoch 06.08.2025	Donnerstag 07.08.2025	Freitag 08.08.2025
KULINARISCH	Mini-Rösti-Taler aus geraspelten Kartoffeln, mit hausgemachtem Tsatsiki, dazu Gurke-Mais-Salat mit Kräuterdressing 	Geflügelfrikadelle mit Erbsen-Möhren-Gemüse in Béchamelsauce und Kartoffelpüree  	Kaiserschmarrn mit Apfelmus	American Hot Dog Fluffiges Brötchen mit Geflügelwiener, dazu Hot Dog-Sauce, Röstzwiebeln und saure Gurkenscheiben 	Möhren-Orangen Cremesuppe, dazu knuspriges Brötchen
VEGETARISCH		Nudelaufbau Spiralnudeln mit Karotten und Brokkoli in Tomatensauce, mit jungem Gouda überbacken 		Spirelli Tricolore Napoli Bunte Spiralnudeln mit fruchtiger Tomatensauce und geriebenem Hartkäse 	
SALAT oder DESS	frisches Obst	Hausgemachter Kirschjoghurt 	Snack Möhren 	Bauernsalat (Endivien, Chinakohl, Karotte) mit French-Dressing 	Haferkeks
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.					