

KW 34	Montag 18.08.2025	Dienstag 19.08.2025	Mittwoch 20.08.2025	Donnerstag 21.08.2025	Freitag 22.08.2025
KULINARISCH	Chicken Nuggets mit süß-saurer Sauce (kalt) und Kartoffelpüree  	Patatas Bravas Röstkartoffeln mit buntem Möhrengemüse und hausgemachtem Kräuterquark 	Hühnerfrikassee Hähnchenfleisch in heller Sauce mit Erbsen, Spargel und Langkornreis  	Gabelspaghetti Alfredo Hörnchennudeln mit Tomaten-Gemüsesauce (<i>Porree, Karotten, Sellerie, Zwiebeln</i>) und geriebenem Hartkäse	Fischstäbchen mit hausgemachter Remouladensauce und Kartoffel-Möhren- Stampf  Roter Heringssalat mit Roter Bete, Apfelstücken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 
VEGETARISCH	Kartoffelgratin Kartoffelscheiben in Béchamelsauce, mit jungem Gouda überbacken, dazu Möhrensalat mit Kräuter-Dressing 		Pfannkuchen natur mit Kirschkompott		Spinat-Knusper- Medaillon mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
SALAT oder DESSERT	frisches Obst	Buttermilchdessert Gartenfrucht	Rote-Bete-Salat 	Hausgemachter Orangenquark 	Gartensalat (<i>Eisberg, Radicchio, Karotte</i>) mit Joghurtdressing 
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.					