

KW 35	Montag 25.08.2025	Dienstag 26.08.2025	Mittwoch 27.08.2025	Donnerstag 28.08.2025	Freitag 29.08.2025
KULINARISCH	Ei-Taler (enthält Hühnerfett) mit Schnittlauch verfeinert, dazu Rahmerbsen und Salzkartoffeln  	Kartoffeleintopf Porree-, Karotten- und Kartoffelwürfel mit einer Scheibe Bio-Dinkel- Hirse Vollkornbrot  	Quatsch mit Paprika Spätzle mit Paprikarahmsauce	Chicken Finger mit süß-saurer-Sauce (kalt) und Kartoffelpüree 	Hoki-Filet mit Zitronenbuttersauce und Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	BIO-Pasta Parmarosa BIO-Nudeln* mit Tomaten-Basilikum- Sahnesauce			Schweizer Rösti-Auflauf geriebene Kartoffeln mit Käse überbacken dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Veggie- Geschnetzeltes Balkan Art Geschnetzeltes (vegan) in pikanter Sauce mit Paprikastreifen und Langkornreis
SALAT oder DESS	Hausgemachter Karamellpudding	frisches Obst	Eisberg-Mais-Möhren Salat mit Honig-Kräuter-Dressing 	frisches Obst	Hausgemachter Gurkensalat in 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 <i>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!</i> <i>Wichtiger Hinweis: Aufgrund der Vielzahl der von uns verwendeten Lebensmittel können wir Kreuzkontamination nie vollständig ausschließen. Weitere Informationen können Sie dem Deklarationsplan entnehmen.</i> <i>Bei der Speisenplanung wird der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt.</i> <i>Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo gekennzeichnet.</i> 					