

KW 36	Montag 31.08.2026	Dienstag 01.09.2026	Mittwoch 02.09.2026	Donnerstag 03.09.2026	Freitag 04.09.2026
KULINARISCH	Spirelli Carbonara Spiralnudeln, dazu Rahmsauce mit Putenbruststreifen 	Pellkartoffeln mit Erbsen-Möhren- Gemüse natur und hausgemachtem Kräuterquark	Hähnchen- geschnetzeltes Hawaii Geschnetzeltes in Curry- sauce mit Kokosnussmilch und Ananasstücken, dazu Langkornreis  	Chicken Finger mit süß-saurem Dip und Kartoffelpüree 	Hoki mit Brokkolisauce und Salzkartoffeln Norddeutscher Heringstipp mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarber Kompott	Rheinische Gemüsesuppe <i>(Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Porree, Bohnen, Kohlrabi und Kartoffelwürfel)</i> dazu ein Vollkorntoast  	Reibekuchen mit Apfelmus	Kartoffeltasche Brokkoli mit Brokkoli und Frischkäse gefüllt, dazu Mais in Béchamelsauce 	Tortelloni Gratinati mit Gemüsefüllung <i>(Tomate Zucchini, Aubergine)</i> mit Tomatensauce und jungem Gouda überbacken
BIO PASTA MENÜ	BIO Pasta Formaggio Bio-Nudeln* mit cremiger Käsesauce 				
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Gurkensalat mit Kräuterdressing 	Hausgemachter Himbeerquark 	Hausgemachter Karamellpudding	Eisbergsalat mit Honig-Kräuter- Dressing 	Gartensalat <i>(Eisberg, Radicchio, Karotte)</i> mit American-Dressing 
	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder frisches Obst 	oder frisches Obst	oder Minimarmorkuchen
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.					