

KW 36	Montag 01.09.2025	Dienstag 02.09.2025	Mittwoch 03.09.2025	Donnerstag 04.09.2025	Freitag 05.09.2025
KULINARISCH	Hähnchen-Gyros mit hausgemachtem Tsatsiki und Langkornreis 	Patatas Bravas Röstkartoffeln, mit buntem Möhrengemüse und hausgemachtem Kräuterquark 	Currywurst-Topf vom Geflügel mit hausgemachter Currysauce, dazu Kartoffelpüree 	Rita's Ravioli Nudeltaschen gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Käsesahne-Sauce 	Seelachs knusprig paniert dazu hausgemachte Remouladensauce und Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	Gemüse- Cremesuppe (Blumenkohl, Karotte, Brokkoli), dazu eine Scheibe Vollkorntoast 		BIO-Pasta Florentin BIO-Nudeln* mit Spinatrahmsauce		Kartoffeltasche Brokkoli mit Brokkoli und Frischkäse gefüllt, dazu bunte Möhren in Béchamelsauce
SALA T oder DESS	frisches Obst	Hausgemachter Himbeerquark 	Hausgemachter Schokoladenpudding	Endivie-Eisberg-Salat mit Kirsch-Balsamico- Dressing 	Doppelkeks mit Schokofüllung

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.

