

KW 37	Montag 08.09.2025	Dienstag 09.09.2025	Mittwoch 10.09.2025	Donnerstag 11.09.2025	Freitag 12.09.2025
	<b>Penne Bolognese</b> Röhrennudeln mit Hackfleisch-Tomatensauce und geriebenem Hartkäse 	<b>Minestrone all 'Italiana</b> Italienische Gemüsesuppe (mit Sellerie, Zucchini, Erbsen, Bohnen und Karottenwürfel) mit einer Scheibe <b>Bio-Dinkel-Hirse Vollkornbrot</b>  	<b>Pollo Pomodoro</b> Hähncheninnenfilet mit feiner Tomatensauce und Langkornreis 	<b>Blumenkohl-Käse-Medaillon</b> mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	<b>Filetto di pollock</b> Alaska Seelachsfilet, knusprig paniert, mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	<b>Mini-Rösti-Taler</b> aus geraspelten Kartoffeln, mit Erbsen-Möhren-Gemüse natur und hausgemachtem Tsatsiki		<b>BIO-Pasta Formaggio</b> BIO-Nudeln* mit Käsesahnesauce		<b>Möhren-Orangen Cremesuppe,</b> dazu knuspriges Brötchen 
SALAT oder DESSERT	<b>Nuss-Nougat-Pudding</b>	frisches Obst	<b>Gartensalat</b> (Eisberg, Radicchio, Karotte) mit Joghurtdressing 	Buttermilchdessert Gartenfrucht	Hausgemachter Gurke-Mais-Salat mit Kräuterdressing 

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: [bestellung@nickut-catering.de](mailto: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.