

KW 38	Montag 15.09.2025	Dienstag 16.09.2025	Mittwoch 17.09.2025	Donnerstag 18.09.2025	Freitag 19.09.2025
KULINARISCH	Geflügelbratwurst mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree 	Toni´s Tortelloni mit mediterraner Gemüsefüllung (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebel) dazu Frischkäsesauce	Blumenkohlgratin Blumenkohlrischen, Kartoffelscheiben mit Gratinsauce und jungem Gouda überbacken	Schaschlik-Topf vom Geflügel mit Mais und Paprika, dazu Hörnchennudeln 	Tomatencremesuppe mit knusprigen Croutons
VEGETARISCH	BIO Pasta Parmarosa Bio-Nudeln* mit Tomaten-Basilikum- Sahnesauce 			Pellkartoffeln mit Erbsen- Möhrengemüse natur und hausgemachtem Kräuterquark 	
SAL AT oder DES	Hausgemachter Vanillepudding	Gurkensalat in Essig-Öl Dressing 	Hausgemachter Mandarinenquark 	frisches Obst	Müsliriegel Banane

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.*