



KW 39	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026	Freitag 25.09.2026
KULINARISCH	Leberkäse-Nuggets NEU! vom Geflügel mit Sauerkraut und Kartoffelstampf 	Niederbayerischer Kartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln. Geflügelwursteinlage und Vollkornbrot  	Backhendl NEU! Hähnchenkeulenfleisch in Semmelbrösel - Panade, mit Geflügelsauce, Erbsen natur und Salzkartoffeln 	Schwammerl-Schnitzl Paniertes Schnitzel aus Kräuterseitlingen mit Balkansauce (<i>pikante Sauce mit Paprikastreifen</i>) und Langkornreis 	Backfisch Seelachs im Backteig mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln Roter Heringssalat mit Roter Bete, Apfelstücken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Apfelmus	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Deftiger Schwizer Rösti-Auflauf Geriebene Kartoffeln mit Käse überbacken, dazu hausgemachter Gurkensalat mit Kräuterdressing 	Penne „BoloVeggie“ Röhrennudeln mit Bolognese Sauce auf Sojabasis mit Gemüsewürfeln (<i>Porree, Karotten, Sellerie</i>), und geriebenem Käse 	Kloß mit Soß Semmelknödel mit vegetarischer Bratensauce und Apfel-Rotkraut
BIO PASTA MENÜ	  BIO Pasta* nach Art „Bayerische Schinkennudeln“  BIO-Nudeln* mit Käse-Sahnesauce und Putenbruststreifen 				
SALAT oder DESSERT	Wackelpudding Waldmeister	UNSER TIPP! „Boarische“ Laugenbrezen 	Stracciatella-Joghurt	Eisbergsalat mit Sauerrahmdressing 	Hausgemachter Möhrensalat mit klarem Dressing 
	oder frisches Obst 	oder frisches Obst 	oder frisches Obst 	oder frisches Obst	oder Madeleines natur

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.