



KW 39	Montag 22.09.2025	Dienstag 23.09.2025	Mittwoch 24.09.2025	Donnerstag 25.09.2025	Freitag 26.09.2025
KULINARISCH	<b>Kaiserschmarrn</b> <b>ohne Rosinen</b> mit Apfelmus	<b>Niederbayerischer Kartoffeleintopf</b> mit Karotten- und Kartoffelwürfeln und Geflügelwursteinlage, dazu ein <b>Vollkorntoast</b>  	<b>Fleischpflanzerl</b> Geflügelfrikadelle mit kräftiger Malzsauce und Salzkartoffeln 	<b>Kloß mit Soß</b> Semmelknödel mit Champignon-Rahmsauce, <b>dazu knackiger Gurkensalat mit Kräuterdressing</b> 	<b>Fischfrikadelle</b> dazu hausgemachte Remouladensauce und Salzkartoffeln  
VEGETARISCH		<b>Gemüse-„Schnitzl“</b> <i>(Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli, Karotten, Kartoffeln)</i> mit deftiger Rahmsauce und Langkornreis	<b>Allgäuer Käseknöpfe</b> kleine, runde Spätzle mit Käse, dazu Röst- Zwiebeln und Erbsen- Möhrenwürfel natur 		<b>Linseneintopf</b> mit Porree, Kartoffel- und Möhrenwürfeln, dazu ein knuspriges Brötchen
SALA T oder DESS	frisches Obst	<b>Götterspeise Johannisbeere</b>	frisches Obst	<b>Hausgemachter Kirschjoghurt</b> 	<b>Haferkeks</b>

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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.