

KW 40	Montag 28.09.2026	Dienstag 29.09.2026	Mittwoch 30.09.2026	Donnerstag 01.10.2026	Freitag 02.10.2026
KULINARISCH	Rita's Ravioli Nudeltaschen gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Käse-Sahne-Sauce 	Rostbratwurst mit Blumenkohl in Béchamelsauce und Kartoffelpüree 	Geflügelhackbällchen Toskana mit fruchtiger Tomatensauce und Langkornreis 	Linseneintopf mit Porree, Kartoffel-, und Möhrenwürfeln, Geflügelwursteinlage und Bio-Dinkel-Hirse Vollkornbrot   	Seelachs Müllerin Art mit Zitronensauce und Salzkartoffeln  Norddeutscher Heringstipp mit Äpfeln und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 
VEGETARISCH	Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Nudelaufbau Spiralnudeln mit Karotten und Brokkoli in Tomatensauce, mit jungem Gouda überbacken 	Reibekuchen mit Apfelmus	Gemüsefrikadelle <i>(aus Mais, Möhre, Erbse)</i> mit Kräutersauce und Salzkartoffeln	Zucchini-cremesuppe dazu ein knuspriges Brötchen
BIO PASTA MENÜ	BIO-Pasta Alfredo BIO-Nudeln* mit Tomaten-Gemüsesauce <i>(Porree, Karotten, Sellerie, Zwiebeln)</i> und geriebenem Hartkäse 				
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Gurke-Mais-Salat mit Kräuterdressing	Hausgemachter Schokoladenpudding	Krautsalat mit Essig-Öl-Dressing 	Hausgemachter Orangenquark 	Bauernsalat <i>(Endivien, Chinakohl, Karotte)</i> mit Honig-Kräuter-Dressing 
	oder frisches Obst 	oder frisches Obst 	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder 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.					