

KW 41	Montag 05.10.2026	Dienstag 06.10.2026	Mittwoch 07.10.2026	Donnerstag 08.10.2026	Freitag 09.10.2026
KULINARISCH	Jäger-Geschnetzeltes Hähnchen-geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce und Spiralnudeln 	Rheinische Gemüsesuppe <i>(Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Porree, Bohnen, Kohlrabi und Kartoffelwürfel)</i> mit Geflügelklößchen, dazu Bio-Dinkel-Hirse Vollkornbrot   	Wickies Veggie-Bullar Gemüsebällchen <i>(Erbsen, Mais, Möhren, Paprika, Grünkohl, Zwiebeln)</i> mit Preiselbeer-Rahmsauce und Kartoffelpüree	Gefüllte Paprikaschote mit Geflügelhackfleisch gefüllt, dazu Tomatensauce und Langkornreis 	Seelachs würzig paniert mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln  
VEGETARISCH	Patatas Bravas Röstkartoffeln, mit Erbsen und hausgemachtem Kräuterquark 	Plant-Power Veganes Schnitzel mit vegetarischer Bratensauce und Spätzle 	American Pancakes mit Pfirsich-Chutney (kalt)	Kartoffel-Gemüse-Auflauf Kartoffelscheiben mit Blumenkohl und Möhren in Gratsauce, mit Gouda überbacken 	Gelbe-Erbseneintopf mit Möhren-, Lauch- und Selleriewürfeln, dazu ein knuspriges Brötchen 
BIO PASTA MENÜ	BIO-Pasta Florentin BIO-Nudeln* mit Spinatrahmsauce				
SALAT oder DESSERT	Coleslaw Salat <i>(aus Weißkohl & Möhre)</i>	Hausgemachter Haselnusspudding 	Snack-Möhren 	Hausgemachter Mango-Joghurt 	Altenberger Salat <i>(Eisberg, Karotte, Mais)</i> mit Joghurtdressing 
	oder frisches Obst 	oder frisches Obst 	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder Zitronenkeks
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 <i>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!</i> <i>Wichtiger Hinweis: Aufgrund der Vielzahl der von uns verwendeten Lebensmittel können wir Kreuzkontamination nie vollständig ausschließen. Weitere Informationen können Sie dem Deklarationsplan entnehmen.</i> <i>Bei der Speisenplanung wird der „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ sowie der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ berücksichtigt.</i> <i>Die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.</i>					