

KW 42	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026	Freitag 16.10.2026
KULINARISCH	Bergischer Möhreneintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfeln und Geflügelwursteinlage, dazu ein BIO-Hirse-Vollkornbrot   	Mediterrane Hähnchenfilet-Flakes NEU! in Tomaten-Basilikum-Sahne-Sauce mit Gabelspaghetti 	Ei-Taler (enthält Hühnerfett) dazu Rahmerbsen und Salzkartoffeln 	Chili con Carne mild gewürzt mit Mais, Kidneybohnen und Paprikastückchen dazu Langkornreis  	Spinat-Knusperfisch Paniertes Alaska-Seelachsfilet mit Spinatfüllung und Kartoffel-Möhren-Stampf  Roter Heringssalat mit Roter Bete, Apfelstücken und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 
VEGETARISCH	Rita's Ravioli Nudeltaschen gefüllt mit Käse und Spinat, dazu Käse-Sahne-Sauce	Mini Rösti-Taler mit Marktgemüse (<i>bunte Karotten, Kohlrabi, Romanobohnen</i>) natur und hausgemachtem Tsatsiki 	Quatsch mit Paprika Eierspätzle mit Paprikarahmsauce 	Pfannkuchen natur, mit warmem Kirschkompott	Gemüse-Cremesuppe (<i>Blumenkohl, Karotte, Brokkoli</i>), dazu ein frisches Brötchen
BIO PASTA MENÜ	BIO-Pasta Verde BIO-Nudeln mit Brokkoli-Rahmsauce				
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Erdbeerquark	Gartensalat (<i>Eisberg, Radicchio, Karotte</i>) mit Frenchdressing 	Hausgemachter Gurkensalat mit Joghurtdressing 	Hausgemachter Karamellpudding	Eisbergsalat mit Kirsch-Balsamico-Dressing 
	oder frisches Obst 	oder frisches Obst	oder frisches Obst	oder frisches Obst 	oder Kakaokranz

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.

