

KW 44	Montag 26.10.2026	Dienstag 27.10.2026	Mittwoch 28.10.2026	Donnerstag 29.10.2026	Freitag 30.10.2026
KULINARISCH	Pasta Napoli Gabelspaghetti mit Tomatensauce und geriebenem Käse 	Kartoffeleintopf mit Porree-, Karotten- und Kartoffelwürfeln, Geflügelwursteinlage und einem knusprigen Brötchen 	Chicken Finger mit Erbsen-Möhren Gemüse in heller Sauce und Kartoffelpüree 	Gemüse-Dino <i>(Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Mais, Zwiebeln, Paprika)</i> mit Paprikarahmsauce und Langkornreis	Alaska Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln  Norddeutscher Heringstipp mit Apfelstückchen und Zwiebeln, dazu Salzkartoffeln 
VEGETARISCH	Kartoffeltasche Brokkoli mit Brokkoli und Frischkäse gefüllt, dazu Maisgemüse in Béchamelsauce 	Spirelli Florentin Spiralnudeln mit Spinat-Rahmsauce 	Kartoffelgratin Kartoffelscheiben in Béchamelsauce, mit jungem Gouda überbacken, dazu Eisbergsalat mit American-Dressing 	Gemüse-Cremesuppe <i>(Blumenkohl, Karotte, Brokkoli)</i> , dazu eine Scheibe Bio-Dinkel-Hirse Vollkornbrot 	Milchreis mit Zimt und Zucker
SALAT oder DESSERT	Hausgemachter Gurke-Mais-Salat mit Kräuterdressing 	Nuss-Nougat-Pudding 	Hausgemachter Mandarinenquark 	Buttermilchdessert Gartenfrucht 	Bauernsalat <i>(Endivien, Chinakohl, Karotte)</i> mit Sauerrahmdressing 
	oder frisches Obst	oder frisches Obst 	oder frisches Obst 	oder frisches Obst 	oder Mini Marmorkuchen

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.

