

KW 45	Montag 03.11.2025	Dienstag 04.11.2025	Mittwoch 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
KULINARISCH	Hähnchen-Gyros mit hausgemachtem Tsatsiki und Langkornreis  	Bergischer Möhreneintopf mit Möhren-, Kartoffelwürfeln und Geflügelwurststeinlage, dazu ein Vollkorntoast  	Tortelloni con Carne Napoli Gefüllte Nudeln (Hackfleisch vom Rind), mit Tomatensauce und geriebenem Hartkäse  	Hähnchenschnitzel mit Rahmkohlrabi und Kartoffelpüree 	Hoki Filet mit Brokkolisauce und Salzkartoffeln 
VEGETARISCH	Quatsch mit Paprika Spätzle mit Paprikarahmsauce	Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Mini Rösti Taler mit Erbsengemüse natur und Käsesauce	Nudelaufauf Spiralnudeln mit Karotten und Brokkoli in Tomatensauce, mit jungem Gouda überbacken 	
BIO PASTA MENÜ	BIO-Pasta Formaggio BIO-Nudeln* mit Käsesahnesauce				
SALAT oder DESSERT	Krautsalat in Essig-Öl-Dressing 	Hausgemachter Schokoladenpudding		Gartensalat (Eisberg, Radicchio, Karotte) mit Joghurtdressing 	
			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.