






KW 19	Montag 04.05.2026	Dienstag 05.05.2026	Mittwoch 06.05.2026	Donnerstag 07.05.2026	Freitag 08.05.2026
<b>KULINARISCH</b>	<b>Chicken Nuggets</b> mit süß-saurem Dip (kalt) und Kartoffelpüree  		<b>BIO-Tortellini</b> <b>NEU!</b> Nudeltaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat, dazu Käsesahne-Sauce  		<b>Alaska Seelachsfilet</b> hausgemachte Remouladensauce mit Salzkartoffeln   
<b>VEGETARISCH</b>		<b>BIO-Pancakes</b> <b>NEU!</b> mit warmem Kirschkompott		<b>BIO-Pasta Alfredo</b> BIO-Nudeln* mit Tomaten- Gemüsesauce (Porree, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) und geriebenem Hartkäse	
<b>BIO Pasta</b>					
<b>BIO</b>	<b>Obst Saisonal</b>	<b>BIO-Gemüse Fair Trade Bananen</b>	<b>BIO-Joghurt Vanille im Becher</b>		
<b>Dessert 1 x Woche</b>			<b>Hausgemachter Schokopudding</b>		
<b>Salat 1 x Woche</b>	<b>Gurkensalat in Joghurtdressing</b>				<b>Altenberger Salat</b> (Eisberg, Möhre, Mais) mit Kräuter-Dressing

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: [bestellung@nickut-catering.de](mailto: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.