






KW 24	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026
KULINARISCH			Plant-Power NEU! Veganes Schnitzel (aus Weizenprotein) mit Paprikarahmsauce und BIO-Langkornreis	Currywurst-Topf vom Geflügel mit hausgemachter Currysauce und Kartoffelpüree 	
VEGETARISCH	Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit BIO-Apfelmus	BIO-Eier-Omelette mit Schnittlauch verfeinert, dazu Rahmerbsen und Salzkartoffeln			BIO-Pasta Parmarosa BIO-Nudeln* mit Tomaten-Basilikum- Sahnesauce
BIO Pasta	BIO-Pasta Parmarosa BIO-Nudeln* mit Tomaten-Basilikum-Sahnesauce				
BIO	BIO-Obst Reduzierte Menge Nur Äpfel	BIO-Gemüse Fair Trade Bananen	BIO-Jogurt Vanille im Becher	Frische Erdbeeren <i>Regional-Saisonal</i> 	
Dessert 1 x Woche		Hausgemachter Bananenquark 			
Salat 1 x Woche					Hausgemachter Gurkensalat mit Joghurtdressing 

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.