





KW 25	Montag 15.06.2026	Dienstag 16.06.2026	Mittwoch 17.06.2026	Donnerstag 18.06.2026	Freitag 19.06.2026
KULINARISCH			<b>BIO Gnocchi Florentin</b> Kleine Kartoffelnocken mit Spinatrahmsauce	<b>Rostbratwurst</b> mit <b>BIO-Blumenkohl</b> in Béchamelsauce und Kartoffelpüree 	
VEGETARISCH	<b>Veggie-Bratling NEU!</b> <i>(aus Kräuterseitlingen, mediterran gewürzt)</i> mit vegetarischer Bratensauce und <b>BIO-Spätzle NEU!</b> 	<b>Süße Quarkkälchen</b> Dicke Pfannkuchen aus Kartoffel-Quarkteig mit Aprikose-Erdbeer-Chutney			<b>BIO Pasta* Porro-Schmelzkäse</b> <b>BIO-Nudeln*</b> mit Schmelzkäse-Lauch-Sauce
BIO Pasta					
BIO	<b>BIO-Obst</b>	<b>BIO-Gemüse</b> <b>Fair Trade Bananen</b>	<b>BIO-Schokobrotchen</b>		
Dessert 1 x Woche				<b>Buttermilchdessert</b> <b>Gartenfrucht</b>	
Salat 1 x Woche					<b>Gartensalat</b> (Eisberg, Radicchio, Karotte)  <b>mit Joghurtdressing</b>

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.