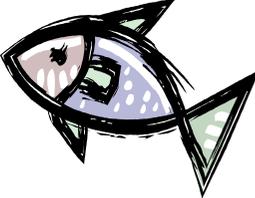


KW 32	Montag 04.08..2025	Dienstag 05.08.2025	Mittwoch 06.08.2025	Donnerstag 07.08.2025	Freitag 08.08..2025
KULINARISCH	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln			American Hot Dog Fluffiges Brötchen mit Geflügelwiener, dazu Hot Dog-Sauce, Röstzwiebeln und saure Gurkenscheiben	Alaska Seelachsfilet mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln
VEGETARISCH		Nudelaufbau BIO-Spiralnudeln mit Karotten und Brokkoli in Tomatensauce, mit jungem Gouda überbacken	Kaiserschmarrn mit BIO-Apfelmus		
BIO	Obst-Saisonal	BIO-Gemüse Fair Trade Bananen	BIO-Vanille Joghurt im Becher		
Dessert 1 x Woche	Hausgemachter Schokoladenpudding				
Salat 1 x Woche					Bauernsalat (Endivien, Chinakohl, Karotte) mit French-Dressing

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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.