

	Montag 08.09.2025	Dienstag 09.09.2025	Mittwoch 10.09.2025	Donnerstag 11.09.2025	Freitag 12.09.2025
			Pollo Pomodoro Hähncheninnenfilet mit Tomatensauce und BIO-Reis	BIO Gnocchi Spinaci BIO-Kartoffelnocken mit Spinat-Rahmsauce	Filetto di pollock Alaska Seelachsfilet, knusprig paniert, mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln
VEGETARISCH	Mini-Rösti-Taler aus geraspelten Kartoffeln, mit BIO-Erbesen-Möhren- Gemüse natur und hausgemachtem Tsatsiki	Kartoffelgratin Kartoffelscheiben in Béchamelsauce, mit jungem Gouda überbacken, dazu Chinakohlsalat mit Cocktaildressing			
BIO Pasta					
BIO	Obst Saisonāl	BIO-Gemüse Fair Trade Bananen		BIO-Mini- Schokobrotchen	
Dessert 1 x Woche		Hausgemachter Erdbeerjoghurt			
Salat 1 x Woche			Gartensalat (Eisberg, Radicchio, Karotte) 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.