



KW 39	Montag 22.09.2025	Dienstag 23.09.2025	Mittwoch 24.09.2025	Donnerstag 25.09.2025	Freitag 26.09.2025
KULINARISCH	Nürnberger Würstl' Kleine Bratwürstchen vom Geflügel, mit Sauerkraut und Kartoffelstampf			Mini-Rösti-Taler aus geraspelten Kartoffeln, mit hausgemachtem Tsatsiki, dazu knackiger Gurkensalat mit Kräuterdressing	
VEGETARISCH		Gemüse-„Schnitzl“ (Blumenkohl, Erbsen, Brokkoli, Karotten, Kartoffeln) mit deftiger Rahmsauce und BIO-Langkornreis	Allgäuer Käseknöpfe kleine, runde Spätzle mit Käse, dazu Röst-Zwiebeln und BIO Erbsen-Möhren		Linseneintopf mit Porree, Kartoffel- und Möhrenwürfeln, dazu ein knuspriges BIO-Vollkornbrötchen
BIO Pasta					
BIO	Obst Saisonall	BIO-Gemüse Fair Trade Bananen	BIO-Mini Schokobrötchen		
Dessert 1 x Woche				Hausgemachter Kirschjoghurt	
Salat 1 x Woche			Krautsalat in Essig-Öl-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. zertifizierte Menülinie ist mit dem DGE-Logo  gekennzeichnet.