

KW 42	Montag 13.10.2025	Dienstag 14.10.2025	Mittwoch 15.10.2025	Donnerstag 16.10.2025	Freitag 17.10.2025
KULINARISCH	Hühnersuppentopf Klare Suppe mit Hähnchenfleisch, Porree, Karotten-, Selleriestückchen und Muschelnudeleinlage, dazu ein BIO-Weizenbrötchen 		Fischstäbchen mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln alt: : BIO-Pommes  		Pizza Margherita
VEGETARISCH		BIO-Gnocchi Parmarosa BIO-Kartoffelnocken mit Tomaten-Basilikum- Sahnesauce 		Pfannkuchen natur mit BIO-Apfelmus	
BIO	BIO-Obst	BIO-Gemüse Fair Trade Bananen	BIO-Joghurt Himbeere im Becher		
Dessert 1 x Woche	Hausgemachter Orangenquark	Chinakohlsalat mit Cocktaildressing			
Salat 1 x Woche					

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.