

KW 43	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025
KULINARISCH	BIO-Pasta Napoli BIO-Spiralnuden mit Tomatensauce und geriebenem Hartkäse	Kartoffeleintopf Porree-, Karotten- und Kartoffelwürfel mit Geflügelwursteinlage und einem frischen BIO-Weizenbrötchen	Gemüse-Dino (Blumenkohl, Erbsen, Karotten, Mais, Zwiebeln, Paprika) mit Paprikarahmsauce und BIO-Langkornreis 	Chicken Finger mit süß-saurem Dip und Kartoffelpüree alt: Bio-Pommes	Captain Iglo Pangasius-Filet im Backteig mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln alt: Bio-Pommes
VEGETARISCH					
BIO	Obst-Saisonal	BIO-Gemüse Fair Trade Bananen	BIO-Mini Schokobrötchen		
Dessert 1 x Woche	Hausgemachter Vanillepudding				Milchreis mit Erdbeer-Rhabarber- Kompott
Salat 1 x Woche			Mexico-Salat (Möhre, Mais, Rettich, Gurke) mit Sauerrahm-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.