

KW 44	Montag 27.10.2025	Dienstag 28.10.2025	Mittwoch 29.10.2025	Donnerstag 30.10.2025	Freitag 31.10.2025
KULINARISCH	Geflügelbratwurst mit BIO-Möhren* und Kartoffelpüree		Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Chili con Carne  Mild gewürzter Hackfleisch-Topf mit Paprika, Mais und Kidneybohnen, dazu BIO-Langkornreis	
VEGETARISCH		Gemüsefrikadelle (aus Mais, Möhre, Erbse) mit Curryrahmsauce und BIO-Spiralnudeln* 			BIO-Pasta Alfredo BIO-Nudeln* mit Tomaten-Gemüsesauce (Porree, Karotten, Sellerie, Zwiebeln) und geriebenem Hartkäse
BIO Pasta					
BIO	<i>Obst Saisonal</i>	BIO-Gemüse Fair Trade Bananen	BIO-Mini Schokobrötchen		
Dessert 1 x Woche		Hausgemachter Erdbeer-Bananen- Quark			
Salat 1 x Woche				Hausgemachter Gurkensalat 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.