

KW 45	<b>Montag</b> 03.11.2025	<b>Dienstag</b> 04.11.2025	<b>Mittwoch</b> 05.11.2025	Donnerstag 06.11.2025	Freitag 07.11.2025
KULINARISCH	Hähnchen-Gyros mit hausgemachtem Tsatsiki und BIO-Langkornreis*				
VEGETARISCH		Blumenkohl-Käse- Medaillon mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Mini Rösti Taler mit BIO-Erbsengemüse und Käsesauce	Nudelauflauf BIO-Spiralnudeln mit Karotten und Brokkoli in Tomatensauce, mit jungem Gouda überbacken	Pancakes mit BIO-Apfelmus*
BIO					
BIO	BIO-Obst*	BIO-Gemüse* Fair Trade Bananen	BIO-Joghurt Vanille* im Becher		
Dessert 1 x Woche		Hausgemachter Schokoladenpudding			
Salat 1 x Woche	Tal. 00	174 904 212 29 / Fave 0247	4 - 904-242-477 / E-Mail: bas	Gartensalat (Eisberg, Radicchio, Karotte) mit Joghurtdressing stellung@nickut-catering.de	

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. zertifiziert Menülinie ist mit dem DGE-Logo gekennzeichnet.