nickut catering

KW 46	Montag 09.11.2026	Dienstag 10.11.2026	Mittwoch 11.11.2026	Donnerstag 12.11.2026	Freitag 13.11.2026
KULINARISCH	**Geflügelfrikadelle,** Leipziger Allerlei (Erbsen, Möhren, Spargel) in Béchamelsauce Salzkartoffeln	**Gemüsefrikadelle** (aus Mais, Möhre, Erbse) mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	**Spirelli Carbonara** Spiralnudeln mit Rahmsauce mit Putenbruststreifen	**Chicken Nuggets** mit süß-saurer Sauce (kalt) und Kartoffelpüree	**Seelachs knusprig paniert** mit hausgemachter Remouladensauce und Salzkartoffeln
VEGETARISCH	**Falafel-Fun** Kichererbsenbällchen mit Minz-Joghurt, Tomatensauce und Langkornreis	**Tortelloni Gratinati** mit Gemüsefüllung, (Tomate Zucchini, Aubergine) überbacken mit Tomatensauce und jungem Gouda	**Kloß mit Soß** Semmelknödel mit vegetarischer Bratensauce und Apfel-Rotkraut	**Reibekuchen** mit Apfelmus	**Tomaten-Cremesuppe** Fruchtige Tomatensuppe mit Croutons
BIO PASTA MENÜ	**BIO-Pasta Florentin** BIO-Nudeln* mit Spinatrahmsauce				
SALAT oder DESSERT	**frisches Obst** **Salatbar**	**Salatbar**	**frisches Obst** **Salatbar**	**Salatbar**	**Salatbar**

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.