


KW 06	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026	Freitag 06.02.2026
KULINARISCH	Hähnchen-geschnetzeltes Hawaii in Currysauce mit Kokosnussmilch und Ananas, dazu Reis 	Herzhafte Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe vom Rind mit Kartoffelwürfeln, und einem Brötchen 	Toni's Tortelloni mit mediterraner Gemüsefüllung (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebel) und Frischkäse-Sauce		
VEGETARISCH				Pancakes mit Pfirsich-Chutney	Rheinische Gemüsesuppe (Karotten, Blumenkohl, Erbsen, Porree, Bohnen, Kohlrabi und Kartoffelwürfeln) dazu ein knuspriges Brötchen
BIO PASTA MENÜ					
SALAT oder DESSERT	Möhrensalat in Essig-Öl-Dressing	Hausgemachter Haselnusspudding	Chinakohlsalat mit Cocktaildressir 		
				frisches Obst 	Madeleines natur NEU!

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.