

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

Tel: 02174 - 894 213 28 / Fax: 02174 - 894 213 177 / E-Mail: [bestellung@nickut-catering.de](mailto: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.