

Kundeninformation



Schul- und Gemeinschaftsverpflegung



Uwe Nickut Catering GmbH
Industriestr. 91-93
51399 Burscheid

Tel.: 02174 / 894 213 0
www.uwe-nickut.de





Inhalte	Seite
Über uns	1 - 2
Schul- und Gemeinschaftsverpflegung	3
Verpflegungsarten:	
- Die Warmverpflegung	4
- Das Regenerationsverfahren „Cook & Chill“	5
Bestellsysteme & Abrechnung:	
- My Necta	6
- Klassischer Bestellschein	7
- Inet Menue	8
Anhang:	
- Zertifizierungen	
- Musterpläne	
- etc.	





Über uns

Die Firma Uwe Nickut blickt auf über 20 Jahre Erfahrung in der Cateringbranche zurück. Beginnend mit einer bergischen Feinkost-Metzgerei, machte sich Uwe Nickut vor allem einen bleibenden Namen für seinen hohen Anspruch an die eigene Produktqualität und die ausgeprägte Kundenpflege. Dabei wird seit jeher auf Regionalität geachtet und das brachte ihm das nötige Vertrauen einen Schritt weiter zu gehen.

Neben einem breit aufgestellten Catering Service, eröffnete Uwe Nickut 2002 das Imbiss Restaurant „Mahlzeit“. Aufgrund des kulinarisch wechselnden Angebots wurde es nicht nur schnell zu einem regelrechten Kundenmagnet für viele Gäste, es versteht sich auch heute als Visitenkarte des Unternehmens. Hier kann man es sich zur Mittagszeit richtig gut gehen lassen und wird von dem eingespielten Imbisspersonal täglich herzlich in Empfang genommen.

Mit den wachsenden Ansprüchen der Kunden, entwickelte sich auch das Unternehmen Uwe Nickut's weiter. So stieg es 2005 in die Gemeinschaftsverpflegung ein und gründete die Basis für den heutigen Erfolg als erster „ausgezeichneter Schulverpfleger“ im Bergischen Land. Angefangen mit 50 Mittagessen täglich, zählen heute mehr als 80 Einrichtungen zu den Kunden, die mit rund 9000 Mahlzeiten zur Mittagszeit beliefert werden dürfen.

Firmengelände



Einblick Großküche



Imbiss Restaurant Mahlzeit





Über uns, Fortsetzung...

Um diesem Anspruch gerecht zu werden, bedarf es nicht nur guter Konzepte und Zertifizierungen - vor allem verhalten dem Unternehmen die ungebremste Leidenschaft und das verantwortungsbewusste Feingefühl für gutes Essen.

Das schmecken besonders die Kunden und die Nachfrage nach täglich frischer Mitagsküche wächst über das Modell der Schulverpflegung hinaus. Seit 2017 beinhaltet Uwe Nickut's Konzept der Gemeinschaftsverpflegung auch einen mobilen Mahlzeitendienst für Privat- und Geschäftskunden. Dieser ist ebenfalls täglich im Einsatz und versorgt diejenigen, die Unterstützung bei einer bedarfsgerechten Ernährung brauchen oder eine hochwertige Alternative zu typischen Lieferservices in Anspruch nehmen möchten.

Für alle Anderen besteht seit 2018 die Möglichkeit, die „Bergischländler Spezialitäten“ im Einzel- und Onlinehandel zu erwerben, um sich einmal selbst von der Qualität und dem Geschmack, der von Uwe Nickut produzierten Mahlzeiten, überzeugen zu können.

Auf den kommenden Seiten finden Sie weitere Informationen zu unserem Verpflegungskonzept, bisher erhaltene Auszeichnungen oder aktuelle Muster-Speisepläne...

Teil der Großküche



Bis ins Detail geplante Lieferung



Regionalität die überzeugt





Schul- & Gemeinschaftsverpflegung

„Zertifiziert mit Bestnoten“

Seit über 20 Jahren überzeugt die Küche Uwe Nickut's durch Leidenschaft und den Einsatz von hochwertigen Lebensmitteln. Dazu kommt eine enge Verbundenheit mit unseren Kunden im Bergischen Land. Diese Kontinuität hilft uns auch heute den Bedürfnissen und Ansprüchen einer modernen Gemeinschaftsverpflegung gerecht zu werden.

Im Laufe der Jahre haben wir uns dabei immer wieder selbst auf die Probe gestellt. Als einer der ersten Caterer wurden wir vom TÜV und der Hochschule Niederrhein mit Bestnoten für unsere Schul- und Gemeinschaftsverpflegung ausgezeichnet. Um unseren Kunden noch mehr Transparenz und Sicherheit zu bieten, ließen wir unser Unternehmen zudem auch DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.) und BIO -zertifizieren.

Wir arbeiten jederzeit zukunftsweisend, ob bei der Konzeption unserer Küchen oder der Angebotsvielfalt unserer Speisepläne. Der Kunde, sowie der schonende Umgang mit unseren Ressourcen, stehen dabei für uns immer an erster Stelle. Letzteres haben wir mit unserer langjährigen Mitgliedschaft im Verein „United Against Waste“ (gemeinsam gegen Verschwendung) ganz deutlich zur eigenen Verantwortung gemacht.

Heute profitieren unsere Kunden von einer reichhaltigen Angebotsvielfalt, die allen Ansprüchen ausgezeichneter Verpflegung gerecht wird. Unsere Speisepläne werden für die einzelnen Bedürfnisse zusammengestellt und beinhalten selbstverständlich auch vegetarische, allergenfreie und bio-geprüfte Mahlzeiten.

Dabei haben Sie die Wahl zwischen einer direkten Warmverpflegung oder dem flexiblen Regenerationsverfahren „Cook & Chill“.



Verpflegungsarten

1.) Warmverpflegung

Die Warmverpflegung ist ein klassisches, in sich optimiertes System der direkten Mahlzeitenanlieferung. Hierbei werden die frisch gekochten Gerichte mit min. 65° C zum Kunden geliefert. In puncto Frische und Konsistenz ist die Warmverpflegung gleich hochwertig wie mit dem Regenerationsverfahren „Cook & Chill“, jedoch muss hier die Essensausgabe unmittelbar geschehen.

Das Genusserlebnis entsteht bei der Warmverpflegung bereits mit der eindeutigen Frische und der engen Kommunikation zwischen den Kunden und unserer Küche. Hier wird Hand in Hand gearbeitet um täglich das beste Ergebnis für den Endverbraucher zu erzielen.

Voraussetzung:

Kunden der Warmverpflegung benötigen lediglich Wärmebehälter für eine ideale Qualität während der Essensausgabe. Diese können je nach Bedarf durch uns zur Verfügung gestellt werden.

Außerdem ist Hygiene-geschultes Personal erforderlich, da der sensible Umgang mit Lebensmitteln bis zur Übergabe an den Kunden gewährleistet sein muss. Auch hier stehen wir beratend zur Seite und bieten dazu, in Kooperation mit dem Laboratorium Dr. Berns, auch Personalschulungen an:

Infektionsschutzgesetz (IfSG)

VO (EG) Nr. 852/2004
(Lebensmittelhygiene)



Verpflegungsarten

1.) „Cook & Chill“

Auch wenn es die moderne Jugendsprache so versteht, sind mit „Cook & Chill“ nicht unsere Köche gemeint, die nach getaner Arbeit entspannen dürfen - vielmehr ist hier die exakt geplante Unterbrechung des Garprozesses während der Produktion beschrieben.

Die Gerichte und Komponenten eines Menüs werden bei diesem Verfahren bis kurz vor den Garpunkt gekocht und dann unter Zuhilfenahme von s.g. „Chillern“ (Hochleistungskühlschränken) auf 3° C runter gekühlt. Dieser Vorgang geschieht innerhalb von 90min. Das Besondere - hierbei bleiben die Vitamine und Inhaltsstoffe der Lebensmittel unverändert, also mikrobiologisch einwandfrei.

Im Anschluss werden die Produkte, anders als bei der direkten Warmverpflegung, kalt (ohne Kühlunterbrechung) an den Kunden geliefert. Dieser kann nun mit bedienerfreundlichen Dampfgarern die Speisen kinderleicht fertig garen und punktgenau herausgeben.

Vorteil:

Während der Kunde also völlig flexibel in der Ausgabe der Speisen ist, bekommt der Endverbraucher ein frisch gekochtes Essen ohne dabei Konsistenz, Geschmack, Aussehen oder Inhaltsstoffe eingebüßt zu haben.

Ob bei der optimalen Ausrichtung Ihrer Küche oder dem Einarbeiten Ihres Personals im Umgang mit den Konvektomaten (Dampfgarern) - wir unterstützen Sie zu jeder Zeit und bringen Ihnen die Freude am „Chillen“ kulinarisch näher.



„Ein Mausklick für alle!“

Bestellung und Abrechnung I

Angepasst an die unterschiedlichen Bedürfnisse unserer Kunden unterstützen wir auch den Einsatz verschiedener Bestell- und Abrechnungssysteme:

My Necta

Das Onlineportal „My Necta“ bietet eine digitale Lösung zur Bestellaufgabe. Es ersetzt den klassischen Bestellschein auf Papier und richtet sich an Stellvertreter einer Einrichtung. Der Kunde erhält dazu Login Daten und kann dann bequem per Mausklick für die gesamte Einrichtung bestellen. Die Speisepläne sind bereits 2 Wochen im Voraus einsehbar, damit der Kunde bis zum Dienstag der Vorwoche bestellen kann.

Einfach und strukturiert:



The screenshot shows the 'mynecta' web interface for 'Menüvorbereitung'. The user is logged in as 'Sebastian Kubina'. The main content is organized by date: 'Mittwoch, 31.01.2018', 'Donnerstag, 01.02.2018', and 'Freitag, 02.02.2018'. Each day's section includes a 'Mittagessen' (lunch) menu with several options, each having a quantity selector (e.g., 1, 2, 3) and a 'Leermeldung' (no order) button. The menu items include various soups, salads, pasta, and desserts.





„Das gefällt, gleich bestellt!“

Bestellung und Abrechnung II

Speiseplan als Bestellschein

Nutzen Sie unsere Speisepläne ganz einfach als Bestellschein. Sie können die Anzahl der gewünschten Menüs eintragen und uns zukommen lassen. Dies muss immer bis zum Dienstag der Vorwoche geschehen und ist gerne per Telefon, Fax, Email oder durch Abgabe des ausgefüllten Plans bei unseren Lieferfahrern möglich.

Klassisch und Ausfüllbar:

Hier kann die Anzahl der benötigten Essen einfach eingetragen werden



„Musterschule OGS“

Uwe Nickut Catering GmbH
Industriestraße 91-93
51399 Burscheid
Tel: 02174 / 894 213 28
Fax: 02174 / 894 213 177

KW 03 15.01. – 19.01.18	Menü 1	Anz	Menü 2 Vegetarisch	Anz	Pasta Angebot	Anz	Dessert / Salat
Montag 15.01.	Hackbällchen „Toscana“ Rinderhackbällchen mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Dampfreis		Grüne Bohnen Eintopf mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu eine Scheibe BIO-Sesam Vollkorn Toast*		BIO-Pasta * „Alfredo“ (Porree, Karotte, Sellerie), dazu geriebener Hartkäse und Gemüseswürfel		Krautsalat 98x oder frisches Obst
Allergiker Menü Anz	2	42	33	21			
Dienstag 16.01.	Käse Lauch Suppe mit Lauchstreifen und geriebenem Gouda, dazu ein knuspriges Brötchen		Gabelspaghetti „Brokkoli“ kleine Hörnchennudeln mit einer Brokkoli Sauce			Hausgemachter Erdbeer-Quark oder frisches Obst	
Allergiker Menü Anz							
Mittwoch 17.01.	Hähnchengeschnetzeltes „Zigeuner Art“ pikante Sauce mit Paprikastreifen dazu Röhren-Nudeln		Gemüse Knusper Tasche knusprige Kartoffeltasche mit Gemüse-Frischkäsefüllung, dazu bunte Gemüsemischung in Rahm (Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen)			Gartensalat (Eisberg, Endivie, Radicchio) dazu Joghurt Dressing oder frisches Obst	
Allergiker Menü Anz							
Donnerstag 18.01.	Geflügel-Fleischkäse dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut Fleischkäse vom Schwein dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut		Maistaler gold-gelber, knusprig panierter Taler mit ganzen Maiskörnern, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln			Nuss Nougat Pudding 40x / 58x oder frisches Obst	
Allergiker Menü Anz							
Freitag 19.01.	Fusilli „Tuna“ Spiralnudeln in einer Tomaten Thunfisch Sahne Sauce		Apfelküchle Apfelringe im Teigmantel, dazu Vanillesauce und heißen Kirschen		Mini Kuchen Madeleines oder frisches Obst		
Allergiker Menü Anz							

*Wichtig: täglich haben Sie die Möglichkeit ergänzend zum Speiseplan Obst oder Salate zu bestellen. Bitte sprechen Sie uns einfach darauf an! Hinweis: Obst vor dem Verzehr bitte waschen!
Bitte beachten Sie: aufgrund der Vielzahl der von uns verwendeten Lebensmittel können wir Kreuzkontamination nie vollständig ausschließen. Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte dem Allergienplan.
* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007*





Bestellung und Abrechnung III

„Netzwerk belohnt,
weil es die Umwelt schont!“

Inet Menue

Etwas technisch versierter und moderner ist unser Online Bestellportal „Inet Menue“. Hier kann jeder Kunde einer Einrichtung ganz einfach selbst bestellen oder stornieren, ob am PC oder Mobil von unterwegs. Ermöglicht wird dies durch ein persönliches Guthabenkonto, welches nach Bedarf aufgeladen werden kann. Sobald eine Mahlzeit ausgewählt wurde, wird diese vom Guthaben abgebucht. Muss eine Bestellung storniert werden, ist dies am Vortag bis 09:00h möglich. Der Betrag wird dem Konto automatisch zurück erstattet.

Guthaben einzahlen und online bestellen:



*Menüs aus unserem Online-Bestellsystem „Inet Menue“



Zertifizierung

Wie Sie wissen, stellen wir uns unentwegt selbst auf die Probe und haben auf diesem Wege nicht nur zukunftsweisende Schritte vorgebracht, sondern auch Zertifizierungen erreicht, die allein für sich sprechen dürfen.

Bereits 2014 haben wir unseren Betrieb mit dem **Bio-Siegel** zertifizieren lassen, aufgrund dessen Sie heute auf jedem unserer Speisepläne immer ein Menü finden, das biologisch aufgezogene bzw. hergestellte Produkte beinhaltet

Zusätzlich besitzen wir für unseren Betrieb neben der **EU-Zulassung** auch eine **DGE-Zertifizierung** und wurden für unsere Produktqualität und die Hygienestandards vom Dr. Berns-Laboratorium mit „**sehr gut**“ bewertet. Gerne erwähnen wir auch unsere langjährige Partnerschaft mit dem Netzwerk „**United Against Waste**“, welches sich gegen Lebensmittelverschwendung einsetzt. Hinzu kommt unsere Integrationsabteilung, zur Schaffung sozialversicherungspflichtiger Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige der wichtigsten Zertifizierungen der Firma **Uwe Nickkut Catering GmbH**.



Dr. Berns LABORATORIUM
...für die Sicherheit von Lebensmitteln und Trinkwasser.



Zertifikat

Prüfungsnorm

Überprüfung der Gemeinschaftsgastronomie Kategorie Zentralküche

Zertifikat-Registrier-Nr. 01 991 1500132

Unternehmen:

Uwe Nickut
Catering & Schulverpflegung GmbH
Industriestraße 93
D - 51399 Burscheid



Geltungsbereich:

Das Unternehmen (Bereich Produktion) hat die Überprüfung der Gemeinschaftsgastronomie nach dem Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein mit **drei** von **drei** Kochmützen bestanden. Es wurde ein Auskunftsverfahren, ein Belegverfahren und Audit durchgeführt. Die gestellten Anforderungen wurden zu 93 Prozent erfüllt.

Bewertungsbereiche:

Zentralküche/Produktion: Vollwertigkeit des Angebots, Abwechslung und Vielfalt, Hygiene, Prozessgestaltung, Arbeitsschutzmaßnahmen, Akzeptanz, Schulungen, Kommunikation und Service.



Gültigkeit:

Dieses Zertifikat ist gültig vom 09.03.2015 bis zum 08.03.2018.

Köln, 28.04.2015


TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein · 51105 Köln



Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences

Zertifikat

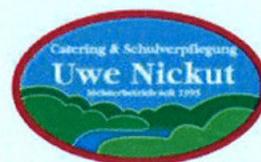
Prüfungsnorm

Ausgezeichnete Gemeinschaftsgastronomie Kategorie Kindertagesstätten

Zertifikat-Registrier-Nr. 01 991 1500132

Unternehmen:

Uwe Nickut
Catering & Schulverpflegung
Industriestraße 93
D - 51399 Burscheid



Geltungsbereich:

Das Unternehmen hat die Überprüfung der Gemeinschaftsgastronomie nach dem Zertifizierungskonzept der Hochschule Niederrhein bestanden und wurde mit der **Stufe 3 von drei Stufen** bewertet. Es wurde ein Auskunftsverfahren, ein Belegverfahren und ein Audit durchgeführt. Die gestellten Anforderungen wurden zu 93 Prozent erfüllt.

Bewertungsbereiche:

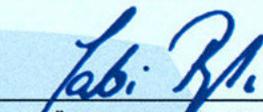
Zentralküche/Produktion: Vollwertigkeit des Angebots, Abwechslung und Vielfalt, Hygiene, Prozessgestaltung, Arbeitsschutzmaßnahmen, Akzeptanz, Schulungen, Kommunikation und Service.

Stufe 3

Gültigkeit:

Dieses Zertifikat ist gültig vom 09.03.2015 bis zum 08.03.2018

26.10.2016


TÜV Rheinland Cert GmbH
Am Grauen Stein · 51105 Köln



Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences



ZERTIFIKAT

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. bestätigt dem Unternehmen

Uwe Nickut Catering GmbH

Industriestraße 91-93

51399 Burscheid

dass das zertifizierte Angebot, das in der Produktionsküche für die Verpflegung in Kindertagesstätten produziert wird, den überprüften Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder“ im Zeitraum von jeweils 4 Wochen entspricht und damit eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Mittagsverpflegung gewährleistet.

Überprüft wurden die Qualitätsbereiche:

- Lebensmittel einer Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speisenplanung und -herstellung
- Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System.

Mit der erfolgreichen Zertifizierung der genannten Qualitätsbereiche sind die Anforderungen des DGE-Logos für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder erfüllt. Damit bietet das zertifizierte Angebot des Speisenerstellers die Grundlage zur Durchführung einer FIT KID-Zertifizierung für Kitas.

Das Zertifikat behält seine Gültigkeit längstens bis zum 30.06.2020.

Dr. Helmut Oberritter
Geschäftsführer der DGE

Bonn, am 12.01.2018



ZERTIFIKAT

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e. V. bestätigt dem Unternehmen

Uwe Nickut Catering GmbH

Industriestraße 91-93

51399 Burscheid

dass das zertifizierte Angebot, das in der Produktionsküche für die Verpflegung in Schulen produziert wird, den überprüften Kriterien des „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ im Zeitraum von jeweils 4 Wochen entspricht und damit eine ernährungsphysiologisch ausgewogene Mittagsverpflegung gewährleistet.

Überprüft wurden die Qualitätsbereiche:

- Lebensmittel einer Mittagsverpflegung (Qualität und Häufigkeiten)
- Speisenplanung und -herstellung
- Hygieneaspekte/rechtlicher Rahmen/QM-System.

Mit der erfolgreichen Zertifizierung der genannten Qualitätsbereiche sind die Anforderungen des DGE-Logos für die Schulverpflegung erfüllt. Damit bietet das zertifizierte Angebot des Speisenherstellers die Grundlage zur Durchführung einer „Schule + Essen = Note 1“ – Zertifizierung für Schulen.

Das Zertifikat behält seine Gültigkeit längstens bis zum 30.06.2020.

Dr. Helmut Oberritter
Geschäftsführer der DGE

Bonn, am 12.01.2018

Zertifikat

Zur Sicherung der Produktqualität und der Hygiene werden von uns seit Dezember 2009 in der

**Uwe Nickut GmbH
Catering & Schulverpflegung
Industriestr. 93
51399 Burscheid**

- monatlich Produktproben mikrobiologisch untersucht und
- dreimonatlich mikrobiologische Kontrollen der Reinigung durchgeführt.

Ergebnisse im Jahr 2016:

Produktuntersuchungen	Reinigungs-/Desinfektionsleistung
<i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i>	<i>gute bis sehr gute Ergebnisse</i>

Die Uwe Nickut GmbH führt betriebliche Eigenkontrollen wie Wareneingangsprüfungen, Temperaturmessungen und Reinigungskontrollen nach den Grundsätzen des HACCP-Konzeptes gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene ordnungsgemäß durch.

Die Mitarbeiter der Uwe Nickut GmbH werden von uns gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 Anhang II Kapitel XII in Personal- und Produktionshygiene und gemäß § 43 Infektionsschutzgesetz regelmäßig geschult.

Neukirchen-Vluyn, im Februar 2017

Dr. Georg Berns

Dr. Berns Laboratorium
GmbH & Co.KG

Bendschenweg 36
47506 Neukirchen-Vluyn

Tel. 02845/9845-0
Fax 02845/9845-169

Mail info@drberns.de
Web www.drberns.de

Dieses Zertifikat ist ein Jahr gültig.

Die oben aufgeführten Analysen werden in unserem nach DIN EN ISO/IEC 17025:2005 akkreditierten Laboratorium durchgeführt.



1. **Dem Unternehmer auszustellende Bescheinigung gemäß Artikel 29(1)
der Verordnung (EG) 834/2007**

Nummer der Bescheinigung: 70725-35150

<p>2. Name und Anschrift des Unternehmers:</p> <p>Uwe Nickut Catering & Schulverpflegung GmbH Industriestraße 93 D-51399 Burscheid</p> <p>Haupttätigkeit: Verarbeitung, Aufbereitung</p>	<p>3. Name, Anschrift und Codenummer der Kontrollstelle/Kontrollbehörde:</p> <p>QC&I GmbH Gleueler Straße 286 D-50935 Köln Geschäftsstelle: Tiergartenstraße 32 D-54595 Prüm</p> <p>DE-ÖKO-013</p>
<p>4. Erzeugnisgruppen/Tätigkeit:</p> <p>Verarbeitete Erzeugnisse: Bio-Gerichte und Bio-Komponenten / Catering</p>	<p>5. definiert als:</p> <p>ökologische/biologische Erzeugnisse</p>
<p>6. Gültigkeitsdauer:</p> <p>Verarbeitete Erzeugnisse: vom 07.06.2017 bis 31.03.2019</p>	<p>7. Datum der Kontrolle/n:</p> <p>16.05.2017</p>

8.
Diese Bescheinigung wurde auf Basis von Artikel 29 (1) der Verordnung (EG) 834/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 889/2008 ausgestellt. Das angegebene Unternehmen hat seine Tätigkeiten der Kontrolle unterstellt und erfüllt die Anforderungen der beiden vorgenannten Verordnungen.

Prüm, 28.06.2017

Pickel, Guignard Kessler, Eckert, Haep



Gemeinsam gegen Verschwendung



ist Mitglied des Vereins
UNITED AGAINST WASTE e.V.

Klaus Ridderbusch, 1. Vorsitzender
UNITED AGAINST WASTE e.V.

Urkunde



„Musterschule OGS“

KW 03 15.01. – 19.01.18	Menü 1	Anz	Menü 2 Vegetarisch	Anz	Pasta Angebot	Anz	Dessert / Salat		
Montag 15.01.	Hackbällchen „Toscana“ Rinderhackbällchen mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Dampfreis		Grüne Bohnen Eintopf mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu eine Scheibe BIO-Sesam Vollkorn Toast* 		BIO-Pasta* „Alfredo“ (Porree, Karotte, Sellerie), dazu geriebener Hartkäse Gemüsewürfel		Krautsalat oder frisches Obst		
Allergiker Menü Anz									
Dienstag 16.01.	Käse Lauch Suppe mit Lauchstreifen und geriebenem Gouda, dazu ein knuspriges Brötchen		Gabelspaghetti „Brokkoli“ kleine Hörnchennudeln mit einer Brokkoli Sauce 						Hausgemachter Erdbeer-Quark  oder frisches Obst
Allergiker Menü Anz									
Mittwoch 17.01.	Hähnchengeschnetzeltes „Zigeuner Art“ pikante Sauce mit Paprikastreifen dazu Röhren-Nudeln		Gemüse Knusper Tasche knusprige Kartoffeltasche mit Gemüse-Frischkäsefüllung, dazu bunte Gemüsemischung in Rahm (Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Erbsen)						Gartensalat (Eisberg, Endivie, Radicchio) dazu Joghurt Dressing oder frisches Obst
Allergiker Menü Anz									
Donnerstag 18.01.	Geflügel-Fleischkäse dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut		Maistaler gold-gelber, knusprig paniertes Taler mit ganzen Maiskörnern, dazu Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 				Nuss Nougat Pudding oder frisches Obst		
Allergiker Menü Anz									
Freitag 19.01.	Fusilli „Tuna“ Spiralnudeln in einer Tomaten Thunfisch Sahne Sauce		Apfelküchle  Apfelringe im Teigmantel, dazu Vanillesauce und heißen Kirschen				Mini Kuchen Madeleines oder frisches Obst		
Allergiker Menü Anz									

Wichtig: täglich haben Sie die Möglichkeit ergänzend zum Speiseplan Obst oder Salate zu bestellen. Bitte sprechen Sie uns einfach darauf an! Hinweis: Obst vor dem Verzehr bitte waschen!
Bitte beachten Sie: aufgrund der Vielzahl der von uns verwendeten Lebensmittel können wir Kreuzkontamination nie vollständig ausschließen. Detaillierte Informationen entnehmen Sie bitte dem Allergenplan.
* kontrolliert durch Bio Kontrollstelle: DE-ÖKO-013 gemäß der Verordnung (EG) Nr. 834/2007





Checkliste

>> Wichtiges auf einen Blick

- ✓ Mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Catering- und Lebensmittelbranche
- ✓ Zertifiziert mit Bestnoten in vielen Kategorien (TÜV, DGE, HACCP uvm.)
- ✓ Spezialisiert auf Schul- und Gemeinschaftsverpflegung
- ✓ Mahlzeitangebote für jeden Bedarf - u.a. vegetarisch, allergenfrei und bio
- ✓ Ressourcen- und unweltschonende Produktionslinie
- ✓ Durchweg regionale und saisonale Speisen auf dem Plan
- ✓ Direkte Warmanlieferung oder flexible vor Ort Regeneration (Cook & Chill)
- ✓ Mehrere Bestell- und Abrechnungssysteme (Necta, Inet Menue und mehr)
- ✓ Persönliche Ansprechpartner zu allen Anliegen der Gemeinschaftsverpflegung
- ✓ Unterstützung bei Personalschulungen und Küchenkonzepten
- ✓ Immer auf dem Laufenden durch exklusive Kundenmagazine & Aushänge uvm.

Nehmen Sie gerne Kontakt mit uns auf:

Uwe Nickut Catering GmbH

Industriestr. 91-93

51399 Burscheid

Tel.: 02174 / 894 213 0

Montag - Freitag
08:00h bis 17:00h

kontakt@uwe-nickut.de

www.uwe-nickut.de

